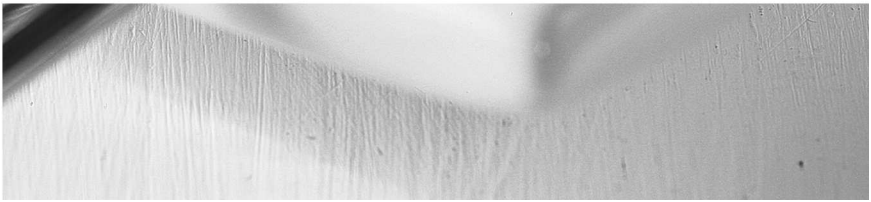
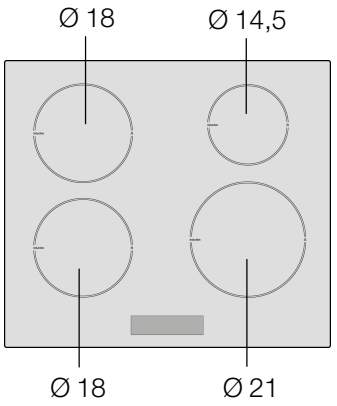
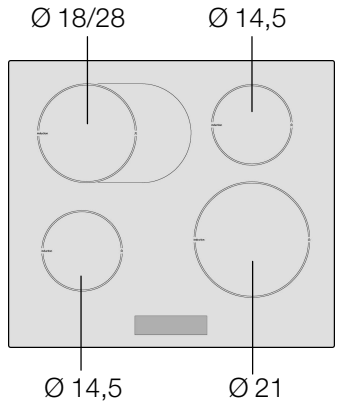
DE	Gebrauchsanleitung	3
FR	Mode d'emploi	37
NL	Gebruiksaanwijzing	71
IT	Istruzioni per l'uso	103

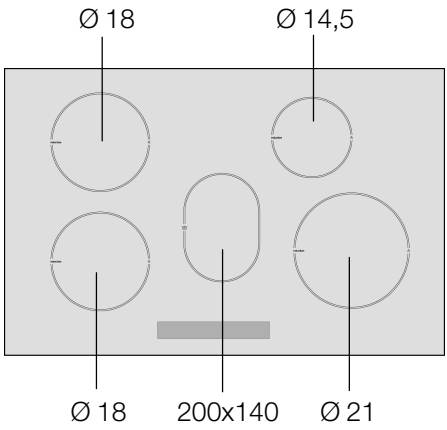
SIEMENS

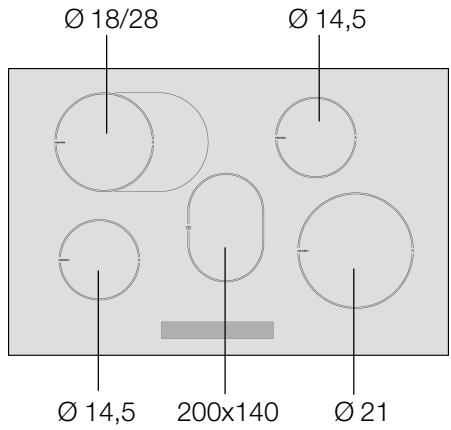


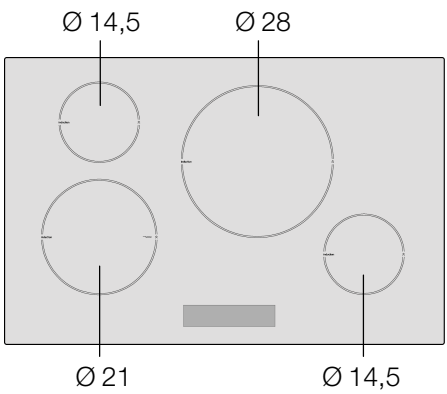
EH875SE21E

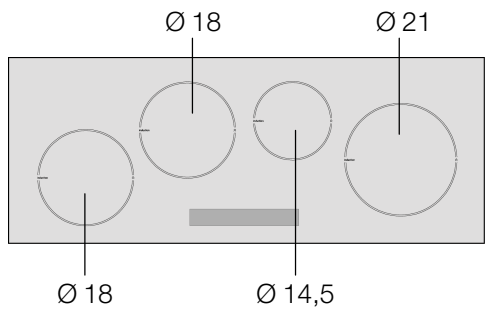












Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 5

Sicherheitshinweise 5

Ursachen für Schäden 8

Umweltschutz 9

Umweltgerecht entsorgen 9

Tipps zum Energiesparen 9

Kochen mit Induktion 10

Vorteile des Kochens mit Induktion 10

Geeignetes Kochgeschirr 10

Das Gerät kennen lernen 13

Bedienfeld 13

Die Kochstellen 14

Restwärmeanzeige 14

Kochfeld einstellen 15

Kochfeld ein- und ausschalten 15

Eine Kochstelle einrichten 15

Kochtabelle 16

Bratsensorik 19

Pfannen für die Bratsensorik 19

Die Bratstufen 20

Bratsensorik einstellen 20

Brattabelle 21

Bratprogramme 23

Kindersicherung 25

Kindersicherung ein- und ausschalten 25

Automatische Kindersicherung 25

Inhaltsverzeichnis

Powerboost–Funktion **26**

Timer **27**

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten 27

Automatischer Timer 28

Küchenwecker 29

Automatische Zeitbeschränkung **30**

Wischschutz **30**

Grundeinstellungen **31**

Grundeinstellungen ändern 32

Pflege und Reinigung **33**

Kochfeld 33

Kochfeldrahmen 34

Betriebsstörungen beheben **34**

Normale Geräusche während des Gebrauchs 35

Kundendienst **36**

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen,

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Speisen im Wasserbad zubereiten	Im Wasserbad können Speisen in einem Gefäß zubereitet werden, das in einen größeren Topf mit Wasser gestellt wird. Die Speisen werden sanft und gleichmäßig erhitzt und garen durch das heiße Wasser und nicht direkt über die Hitze der Kochstelle. Beim Kochen im Wasserbad sollten Dosen, Glas–behälter oder andere Gefäße nicht direkt auf den Boden des Wassertopfs gestellt werden, um zu vermeiden, dass das Glas des Kochfeldes oder des Gefäßes platzt, da sich die Kochstelle überhitzen kann.
Heißes Kochfeld	Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern. Brandgefahr! Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld. Brandgefahr! Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.
Nasse Topfböden und Kochstellen	Verletzungsgefahr! Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.
Sprünge im Kochfeld	Stromschlaggefahr! Das Gerät von der Strom–versorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.
Die Kochstelle wird heiß, aber die Anzeige funktioniert nicht	Verbrennungsgefahr! Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.
Das Kochfeld schaltet sich ab	Brandgefahr! Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und nicht mehr bedienen lässt, kann es sich später unbeabsichtigt einschalten. Um dies zu verhindern, müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.
Legen Sie keine Gegen–stände aus Metall auf das Induktionsfeld	Verbrennungsgefahr! Lassen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metall–gegenstände auf dem Kochfeld liegen, diese können sich sehr schnell erhitzen.

Kühlgebläse

Dieses Kochfeld ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet.
Beschädigungsgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten.
Achtung! Zwischen dem Schubladeninhalt und dem Gebläseeingang sollte ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Verbindungskabel

Jeder Eingriff in das Gerät, auch das Austauschen oder Anbringen des Verbindungskabels, muss vom Kundendienst durchgeführt werden.

Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kabelisolierung und Kochfeld könnten beschädigt werden.

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit.
Trotzdem sollten sich Personen mit **Herzschrittmacher** von diesem Gerät fernhalten. Es kann nicht versichert werden, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen.

Ausschalten des Kochfelds

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

Folien und Kunststoffe

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten.
  Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Kochen mit Induktion

Vorteile des Kochens mit Induktion

Das Induktionskochen stellt eine völlig neue Art der Erwärmung von Speisen dar, da sich die Hitze direkt im Kochgefäß entwickelt. Daher bringt es einige Vorteile mit sich:

- **Zeitersparnis beim Kochen und Braten,** da direkt das Kochgeschirr erhitzt wird.
- **Energiesparend**
- **Leichtere Pflege und Reinigung,** da übergelaufene Speisen nicht so schnell anbrennen.
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit.** Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Energieübertragung sofort nach Bedienen der Steuerung. Die Induktionskochstelle unterbricht die Energieübertragung, sobald das Kochgefäß heruntergenommen wird, und ohne dass die Kochstelle vorher ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Ferromagnetisches Kochgeschirr

Nur **ferromagnetisches Kochgeschirr ist zum Induktionskochen geeignet,** beispielsweise:

- emaillierte Stahlgefäße
- gußeiserne Gefäße
- spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.

Spezielle Induktions–kochgefäße

Es gibt spezielle Induktionskochgefäße, deren Boden nicht vollständig magnetisch ist. Achten Sie auf den Durchmesser, da dieser sowohl die Erkennung des Kochgefäßes als auch das Kochergebnis beeinflussen kann.

Prüfen des Kochgeschirrs mit einem Magneten

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Gefäßboden einen Magneten anzieht.
Hersteller weisen das Kochgeschirr normalerweise als induktionsgeeignet aus.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Gefäße aus:

- normalem Edelstahl
- Glas
- Keramik
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Böden von Töpfen und Pfannen kann das Kochergebnis beeinflussen. Töpfe und Pfannen aus Material, das die Verteilung von Hitze begünstigt, z.B. Gefäße mit Sandwich–boden aus Edelstahl, verteilen die Hitze gleichmäßig und sparen Zeit und Energie.

Kein Kochgeschirr oder unpassende Größe

Die Kochstellenposition in der Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat.
Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, damit das Blinken aufhört. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch ab.

Leere Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Erwärmen Sie keine leeren Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber leere Kochgefäße werden möglicherweise so schnell erhitzt, dass die Ausschaltautomatik nicht rechtzeitig reagieren kann und das Kochgefäß eine sehr hohe Temperatur erreicht. Der Gefäßboden könnte sogar schmelzen und die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen. In einem solchen Fall Kochgefäß nicht berühren und Kochstelle ausschalten. Falls die Kochstelle nach dem Erkalten nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die auch vom Material des verwendeten Topfes abhängt. Daher sollten Sie immer die Kochstelle verwenden, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

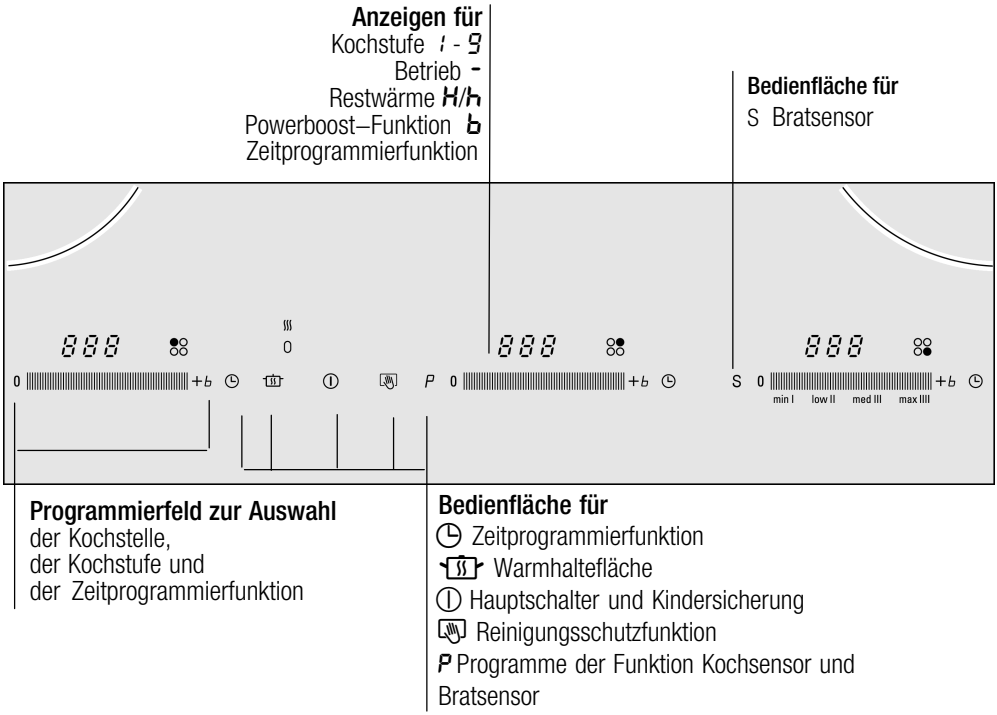
Zwei– oder Dreikreis–Kochzonen

Diese Kochzonen können Töpfe verschiedener Größen erkennen. Abhängig vom Material und den Eigenschaften des Kochgefäßes passt sich die Kochzone automatisch an das Gefäß an, indem sich nur ein Kreis oder alle Kreise anschalten und die geeignete Energie übertragen, die für ein gutes Gelingen der Speisen notwendig ist.

Das Gerät kennen lernen

Auf *Seite 2* finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

	Kochstelle	Ein– und Ausschalten
○	Einkreiskochstelle	Ein Kochgefäß passender Größe verwenden.
⊂⊃	Bratzone	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone übereinstimmt.
⛶	Warmhaltezone*	Das Symbol berühren.

* **Die Kochstelle einschalten: Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.**

Nur Kochgefäße verwenden, die zum Induktionskochen geeignet sind, siehe Abschnitt "Geeignetes Kochgeschirr".

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet **h**/**H**, solange die Kochstelle noch heiß ist.

Wenn Sie das Kochgefäß von der Kochstelle nehmen, bevor diese ausgeschaltet wurde, erscheinen abwechselnd die Anzeigen **h**/**H** und die eingestellte Kochstufe.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

Eine Kochstelle einrichten

Im Programmierfeld die gewünschte Kochstufe auswählen.

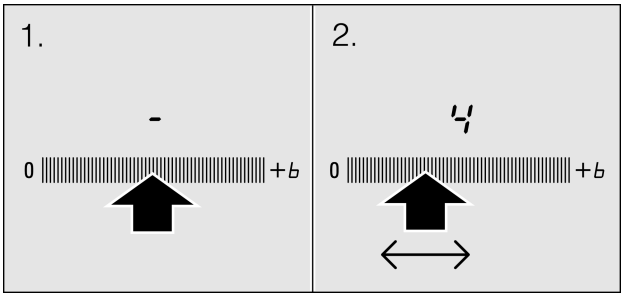
Kochstufe 1 = Mindestleistung
Kochstufe 9 = Höchstleistung

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen:

Die Kochzone muss eingeschaltet sein.

1. Kochstelle auswählen:
   Programmierfeld der gewünschten Kochstufe drücken.
2. Während der folgenden 10 Sekunden mit dem Finger über das Programmierfeld fahren, bis die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.



Kochstufe ändern

IMit dem Finger über das Programmierfeld fahren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Hinweis:
Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochstelle ausschalten

Im Programmierfeld Kochstufe 0 auswählen.

Die Kochstelle schaltet sich aus und nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Gerichte	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen, in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gareziehen, Simmern		
Knödel, Klöse	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	7-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3.-4.	50-60 Min.

Gerichte	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend braten
Omelett	3.-4.	fortlaufend braten
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren** (150 g - 200 g pro Portion in 1-2 ltr. Öl frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	fortlaufend
Kroketten	7-8	braten
Hackbällchen	7-8	
Fleisch, z.B. Hänchenteile	6-7	
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig	6-7	
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst in Bierteig	4-5	

* Fortkochen ohne Deckel

** ohne Deckel

Bratsensorik

Wenn Sie die Kochstelle mit der Bratsensorik betreiben, regelt ein Sensor die Temperatur der Pfanne.

Ihre Vorteile beim Braten

Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie. Öl und Fett überhitzt nicht.

Hinweise

Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt.

Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle. Achten Sie auf den richtigen Durchmesser des Pfannenbodens.

Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Der Regler funktioniert sonst nicht. Ein Spritzschutzsieb können Sie verwenden, der Regler funktioniert.

Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Für Butter, Magarine, Olivenöl oder Schweineschmalz wählen Sie die Bratstufe **min**.

Pfannen für die Bratsensorik

Für die Bratsensorik stehen speziell geeignete Pfannen zur Verfügung. Nur diese Art von Pfannen verwenden! Mit anderen Pfannen kann die Temperatur nicht reguliert werden. Die Pfannen können überhitzen.

Die Pfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer die jeweilige Teilenummer HZ390210, HZ390220, HZ390230 an.

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet. Sie können Speisen auch mit wenig Fett frittieren.

Die Bratstufen

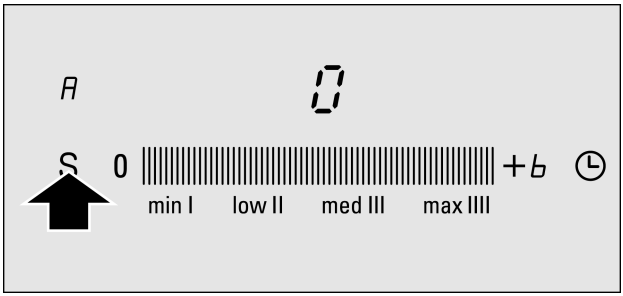
Bratstufen	Temperatur	geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks rare (blutig)
med	mittel – hoch	z.B. dünnes Bratgut wie Schnitzel, panierte Tiefkühlprodukte, Geschnetzeltes, Gemüse
low	niedrig – mittel	z.B. dickes Bratgut wie Frikadellen und Würstchen, Fisch.
min	niedrig	z.B. Omeletts, mit Butter, Olivenöl oder Margarine Gebratenes

Bratsensorik einstellen

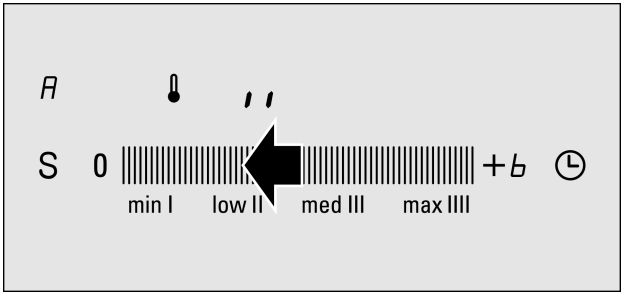
Wählen Sie aus der Tabelle die passende Bratstufe aus.
Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol S der gewünschten Kochstelle berühren. In der Anzeige leuchtet *A*.



2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Bratstufe wählen.
Die Bratsensorik ist aktiviert. Die große Zweikreis-Kochstelle ist automatisch eingeschaltet.



Das Temperatursymbol leuchtet, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol erlischt.

3. Bratfett und anschließend die Speise in die Pfanne geben.

Wie üblich wenden, damit nichts anbrennt.

Wenn das Gericht fertig ist

Die Kochstelle auswählen und das Symbol S berühren. Danach die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Brattabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

Die angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt. Bei anderen Pfannen können die Bratstufen abweichen.

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch	Schnitzel, natur oder paniert	med	6-10 Min
	Filet	med	6-10 Min
	Kotelett	low	10-17 Min
	Cordon bleu	low	15-20 Min
	Steaks rare (3 cm dick)	max	6-8 Min
	Steaks medium oder well done (3 cm dick)	med	8-12 Min
	Geflügelbrust (2 cm dick)	low	10-20 Min
	Würstchen gebrüht oder roh	low	8-20 Min
	Hamburger / Frikadellen	low	6-30 Min
	Leberkäse	min	6-9 Min
	Geschnetzeltes, Gyros	med	7-12 Min
	Hackfleisch	med	6-10 Min
	Speck	min	5-8 Min
Fisch	Fisch gebraten	low	10-20 Min
	Fischfilet natur oder paniert	low / med	10-20 Min
	Scampis, Garnelen	med	4-8 Min
Eierspeisen	Pfannkuchen	med	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min / med	2-6 Min
	Rührei	min	2-4 Min
	Kaiserschmarrn	low	10-15 Min
	Armer Ritter / French Toast	low	fortlaufend braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	low	15-25 Min
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min
Gemüse	Knoblauch / Zwiebeln	min	2-10 Min
	Zucchini, Auberginen	low	4-12 Min
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min
	Pilze	med	10-15 Min
	glasiertes Gemüse	med	6-10 Min

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Tiefkühlprodukte	Schnitzel	med	15-20 Min
	Cordon bleu	low	10-30 Min
	Geflügelbrust	min	10-30 Min
	Nuggets	med	10-15 Min
	Gyros, Kebab	med	10-15 Min
	Fischfiletnatur oder paniert	low	10-20 Min
	Fischstäbchen	med	8-12 Min
	Pommes frites	med / max	4-6 Min
	Pfannengerichte / Pfannengemüse	min	8-15 Min
	Frühlingsrollen	low	10-30 Min
	Camenbert / Käse	low	10-15 Min
Sonstiges	Camenbert / Käse	low	7-10 Min
	Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe z. B. Nudelpfanne	min	4-6 Min
	Croûtons	low	6-10 Min
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten*	min	3-7 Min

* In die kalte Pfanne geben

Bratprogramme

Verwenden Sie die Bratprogramme ausschließlich mit der Systempfanne.

Mit den Bratprogrammen können Sie die folgenden Gerichte zubereiten:

Bratprogramm	Gericht
P1	Schnitzel
P2	Geflügelbrust, Cordon bleu
P3	Steak, rare (blutig)
P4	Steak, medium oder well done
P5	Fisch
P6	Pfannengerichte / Pfannengemüse, tiefgekühlt
P7	Backofen - Pommes frites, tiefgekühlt
P8	Pfannkuchen
P9	Omeletts, Eier

Das gewünschte Programm wählen

Die Kochstelle auswählen.

1. Das Symbol P berühren.
   Der Buchstabe P0 leuchtet in der Anzeige der Kochstelle auf.
2. Mit dem Finger über das Programmierfeld fahren, bis das gewünschte Programm erscheint.

Das Programm ist nun ausgewählt.

Bis die entsprechende Temperatur erreicht wird, leuchtet das Temperatursymbol. Bei erreichter Temperatur ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol geht aus.

Das Öl und danach die Speisen in die Pfanne geben.

Wie gewohnt die Speisen umrühren, damit diese nicht anbrennen.

Programme deaktivieren

Die Kochstelle auswählen und das Symbol P berühren. Danach die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Kindersicherung

Das Kochfeld kann vor einer ungewollten Benutzung geschützt werden, so dass Kinder die Kochstellen nicht einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol für ca. 4 Sekunden. Das Symbol leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Ein- und ausschalten

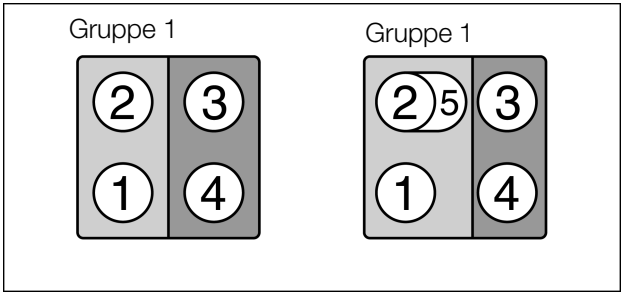
Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Powerboost–Funktion

Mit der Powerboost–Funktion können die Lebensmittel schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 9.

Gebrauchsein–schränkungen

Die Powerboost–Funktion kann immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle in derselben Gruppe nicht in Betrieb ist. (Siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der gewählten Kochstelle b und 9 und anschließend wird automatisch die Stufe 9 eingestellt.



So wird die Funktion aktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Wählen Sie die Kochstufe 9 aus.
2. Drücken Sie auf das Programmierfeld über dem Symbol +b. Die Funktion ist nun aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Drücken Sie auf das Programmierfeld über dem Symbol +b. Die Funktion ist nun deaktiviert.

Unter bestimmten Umständen schaltet sich die Powerboost–Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten innerhalb Ihres Kochfeldes vor Beschädigungen zu schützen.

Timer

Diese Funktion kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

– eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

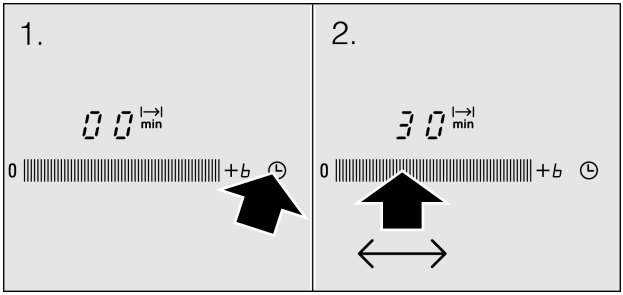
– als Küchenwecker

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Dauer einstellen

1. Kochstufe einstellen.
2. Symbol ◷ berühren.
   Die Anzeige I→I der gewünschten Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00. Zur Auswahl einer anderen Kochstelle Symbol ◷ sooft berühren, bis die Anzeige I→I der gewünschten Kochstelle leuchtet.
3. Im Einstellbereich die gewünschte Voreinstellung berühren. Die mögliche Voreinstellung ist von links nach rechts 1, 2, 3..... bis 10 Minuten.
   Innerhalb der nächsten 10 Sekunden sooft über den Einstellbereich gleiten bis die gewünschte Dauer erreicht ist.



Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, können Sie sich jede Dauer anzeigen lassen. Dazu Symbol ◷ sooft berühren, bis die Anzeige I→I der gewünschten Kochstelle hell leuchtet.

Automatische Einstellung

Berühren Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 1 bis 5 länger, zählt die Dauer automatisch auf eine Minute zurück.

Berühren Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 6 bis 10 länger, zählt die Dauer automatisch auf 99 Minuten hoch.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal und in der Anzeige leuchtet 00 für 10 Sekunden. Die Anzeige I→I leuchtet hell. Berühren Sie das Symbol ◷. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Symbol ◷ sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige I→I hell leuchtet. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Timer-Funktion bei Kochsensorik

Wenn Sie mit der Kochsensorik kochen, startet die eingestellte Dauer erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Timer-Funktion bei Bratsensorik

Wenn Sie mit der Bratsensorik braten, startet die eingestellte Dauer erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Hinweis

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Hinweise

Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:

Symbol ◷ der gewünschten Kochstelle berühren. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Sie können den Küchenwecker bei jeder ausgeschalteten Kochstelle aktivieren.

Küchenwecker einstellen

1. Symbol ◷ der Kochstelle berühren. Die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet 00. Die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit korrigieren oder löschen

Symbol ◷ der gewünschten Kochstelle berühren. Im Einstellbereich die Zeit ändern oder auf 00 stellen.

Hinweis

Wenn Sie den Küchenwecker eingeschaltet haben, ist die dazugehörige Kochstelle gesperrt. Sie müssen erst den Küchenwecker ausschalten und dann die Kochstelle einstellen.

Automatische Zeitbeschränkung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitbeschränkung aktiviert.

Die Kochstelle wird nicht mehr erhitzt.
In der Anzeige der Kochstelle
blinken **F8** und die Restwärmewarnung **h**/**H**.

Beim Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die Aktivierung der automatischen Zeitbeschränkung richtet sich nach der ausgewählten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Wischschutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol . Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld ist für 35 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Hinweis

Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

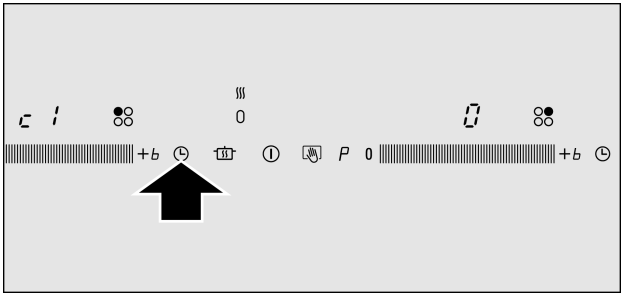
Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung** 0 Ausgeschaltet.* 1 Eingeschaltet.
c2	**Signalton** 0 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet. 1 Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet. 2 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c5	**Automatischer Timer** 0 Ausgeschaltet.* 1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
c6	**Dauer des Timer-Ende Signals** 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	**Power–Management–Funktion** 1 = 1000 **W** Mindestleistung 1. – 9 = von 1500 bis 9000 **W** 9. = 9500 **W** Höchstleistung
c0	**Rücksetzung auf die Grundeinstellung** 0 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet.

* Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

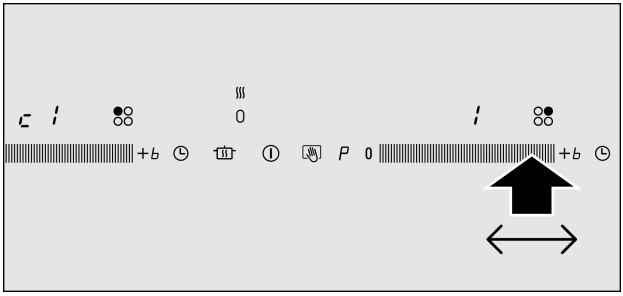
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.



Im linken Display erscheint c 1, im rechten Display 0.

3. Symbol ◷ sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Pflege und Reinigung

Die in diesem Kapitel angeführten Ratschläge und Hinweise dienen der optimalen Reinigung und Pflege des Kochfeldes.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. So vermeiden Sie, dass anhaftende Speisereste auf dem Kochfeld anbrennen.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger

Glasschaber

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber:

1. Entsichern Sie den Glasschaber.
2. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes mit der Klinge.

Die Oberfläche des Kochfeldes nicht mit dem Überzug des Glasschabers reinigen, da die Oberfläche zerkratzen könnte.

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Klinge sichern, wenn der Schaber nicht verwendet wird. Klinge sofort auswechseln, wenn Schäden sichtbar werden.

Pflege

Verwenden Sie ein für Pflege und Schutz des Kochfeldes geeignetes Reinigungsmittel. Pflegehinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Betriebsstörungen beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Nummer/ d + Nummer/ P + Nummer/	Störung im elektronischen System	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Anzeige	Störung	Maßnahme
F0	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
U1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
U2/U3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfeldes ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche während des Gebrauchs

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, welche die Hitze direkt am Boden des Kochgefäßes entstehen lassen. Das Kochgefäß kann je nach Herstellungsart bestimmte Geräusche oder Vibrationen verursachen, die im Folgenden beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie von einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf höherer Leistungsstufe. Es beruht auf der Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Ein leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Es verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht. Es entsteht, weil die Flächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen, vibrieren. Dieses Geräusch liegt am Kochgeschirr. Es kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Einige lautere Pfeiftöne

Diese Geräusche entstehen vor allem bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien, wenn diese auf höchster Leistungsstufe und zugleich auf zwei Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden leiser, sobald die Leistung vermindert wird.

Ventilatorengeräusch

Zur Gewährleistung der Funktionsfähigkeit der Elektronik wird das Kochfeld bei kontrollierter Temperatur betrieben. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das nach jeder über verschiedene Leistungsstufen entdeckten Temperatur in Betrieb geht. Das Kühlgebläse geht auch an, wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, die Temperatur jedoch noch zu hoch ist.

Diese beschriebenen Geräusche sind ein normaler Teil der Induktionstechnologie und stellen keine Störung dar.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Table de matières

Conseils et avertissements de sécurité 39

Consignes de sécurité 39

Causes de dommages 43

Protection de l'environnement 44

Elimination écologique 44

Conseils pour économiser de l'énergie 44

La cuisson par induction 45

Avantages de la cuisson par induction 45

Récipients appropriés 45

Se familiariser avec l'appareil 48

Le bandeau de commande 48

Les zones de cuisson 49

Indicateur de chaleur résiduelle 49

Programmer la plaque de cuisson 50

Allumer et éteindre la table de cuisson 50

Régler la zone de cuisson 50

Tableau de cuisson 51

Système sensoriel de rôtissage 54

Poêle pour le système sensoriel de rôtissage 54

Les niveaux de température 55

Réglage du système sensoriel de rôtissage 55

Tableau de rôtissage 56

Programmes de rôtissage 58

Sécurité–enfants 59

Activer et désactiver la sécurité-enfants 59

Sécurité-enfants automatique 59

Table de matières

Fonction Powerboost 60

Fonction Minuterie 61

Un foyer doit s'éteindre automatiquement 61

Minuterie automatique 63

Minuteur 63

Limitation de temps automatique 64

Anti-effacement 64

Réglages de base 65

Modifier les réglages de base 66

Entretien et nettoyage 67

Table de cuisson 67

Cadre de la table de cuisson 68

Réparer des défauts 68

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil 69

Service après-vente 70

Conseils et avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Cela est indispensable pour pouvoir utiliser correctement l'appareil.

Conservez les instructions d'utilisation et d'assemblage. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, joignez également la documentation de l'appareil.

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert des dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service Technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique.
N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Manipulation en toute sécurité

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile, beurre ou margarine surchauffés

L'huile ou le beurre (margarine) surchauffés s'enflamment rapidement. Danger d'incendie ! Surveillez constamment la cuisson des aliments avec de l'huile ou du beurre. Si l'huile ou le beurre s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient. Déconnectez la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain–marie

Le bain–marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné au moyen d'eau chaude, et non pas directement par la chaleur de la zone de cuisson.
En cuisinant des aliments au bain–marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur la base du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient à cause d'une surchauffe de la zone de cuisson.

Table de cuisson chaude

Danger de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.
Il est fondamental que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

Danger d'incendie ! Ne posez jamais ce type d'objets sur la plaque de cuisson.

Danger d'incendie ! Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez jamais des objets inflammables ni des sprays.

Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées

Danger de lésions ! S'il y a un liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur pourrait être créée. À cause de cela, le récipient peut sauter de manière soudaine. Maintenez toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissurez sur la plaque de cuisson

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Prévenez le service après–vente.

La zone de cuisson chauffe mais l'indication visuelle ne fonctionne pas

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.

Prévenez le service après–vente.

La table de cuisson se coupe

Risques d'incendie ! Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Danger de brûlures ! Ne laissez pas sur la table de cuisson des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles ou d'autres objets métalliques, pourraient chauffer très vite.

Entretien du ventilateur

Cette plaque est munie d'un ventilateur situé sur la partie inférieure.
Danger de dysfonctionnement ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, vous ne devrez pas y ranger de petits objets ni des papiers qui, en étant absorbés, pourraient abîmer le ventilateur ou gêner le refroidissement.
Attention ! Une distance minimale de 2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations non appropriées

Danger de décharge électrique ! Les réparations non appropriées sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Câble de connexion

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service après–vente.

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100% des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur en matière de compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur fonctionnement correct. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Déconnecter la table de cuisson

Après chaque utilisation, déconnectez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la table de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.

Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l’environnement

Elimination écologique

Déballez l’appareil et éliminez l’emballage en respectant l’environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

Conseils pour économiser de l’énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d’énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d’énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.
  En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d’énergie.
  Important : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d’énergie.
- Faites cuire avec peu d’eau. Vous économiserez de l’énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction suppose un changement radical dans la forme traditionnelle de réchauffement, la chaleur étant directement générée dans le récipient. C'est pourquoi elle présente une série d'avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture ;** en réchauffant directement le récipient.
- **Consomme moins d'énergie**
- **Plus grand confort et propreté ;** les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Contrôle de cuisson et sécurité ;** La plaque fournit ou coupe l'énergie immédiatement en agissant sur le mécanisme de commande. La zone de cuisson par induction cesse de fournir de la chaleur si le récipient est retiré sans l'avoir déconnecté au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Seuls sont **des récipients appropriés à la cuisson par induction les récipients ferromagnétiques,** c'est–à–dire :

- acier émaillé
- fer coulé
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Récipients spéciaux pour induction

Il existe d'autres types de récipients spéciaux pour induction dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifiez le diamètre qui pourrait affecter aussi bien la détection du récipient que les résultats de la cuisson.

Vérifiez les récipients à l'aide d'un aimant

Pour savoir si les récipients sont appropriés, vérifiez qu'ils sont attirés par un aimant.
Le fabricant indique la plupart du temps les récipients qui sont aptes à l'induction.

Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- terre glaise
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson.
Récipient fabriqués avec des matériaux qui aident à diffuser la chaleur, comme des récipients "sandwich" en acier inoxydable, distribuent la chaleur uniformément, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non appropriée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui–ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquats, la position de chauffe affichée sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera.
Placez le récipient approprié pour qu'il cesse de clignoter. Si vous tardez plus de 90 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Récipients vides ou à base fine

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à base fine. La table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. La base du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient et éteignez la zone de cuisson. Si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, contactez le service après–vente.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimum de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient.

Zone de cuisson double ou triple

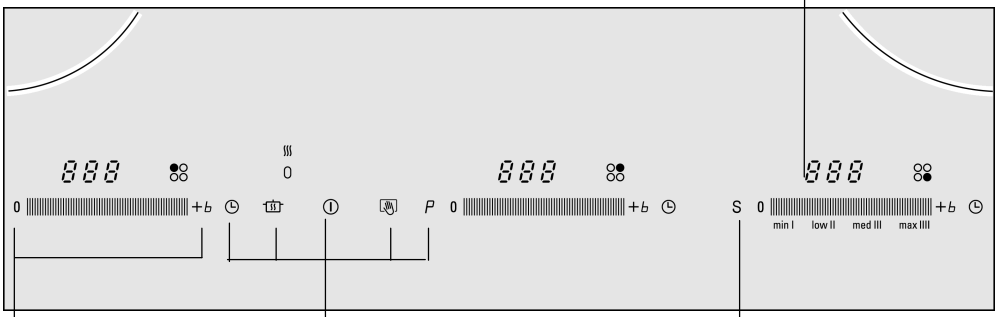
Ces zones peuvent reconnaître des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, s'activant uniquement la zone simple ou sa totalité et en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande

Indications pour
position de chauffe 1 - 9
opérationnalité -
chaleur résiduelle H/h
fonction Powerboost b
fonction programmation du temps



Zone de programmation pour
sélectionner la zone de cuisson,
la position de chauffe et
la fonction programmation du temps

Surface de commande pour
fonction programmation du temps
zone chauffe–plats
interrupteur principal et écurité–enfants
fonction protection de nettoyage
P Programmes du système sensoriel de rôtissage et témoin de cuisson

Surface de commande pour
S système sensoriel de rôtissage

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarque

Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les zones de cuisson

	Zone de cuisson	Activer et désactiver
○	Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
⊂⊃	Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
⛶	Zone chauffe–plats résistive*	Appuyez sur le symbole

* **Connexion de la zone de cuisson : l'indicateur correspondant s'éclaire.**

N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle dans chaque zone de cuisson qui montre celles qui sont encore chaudes. Évitez de toucher la zone de cuisson que montre cette indication.

Même si la plaque est éteinte, la **H**/**H** sera maintenue illuminée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indication **H**/**H** et la position de chauffe sélectionnée s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Ce chapitre montre comment régler une zone de cuisson. Le tableau indique les positions et les temps de chauffe pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole ⏻. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Eteindre : Effleurez le symbole ⏻, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarque

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

Régler la zone de cuisson

La position de chauffe souhaitée est réglée dans la zone de cuisson.

Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum

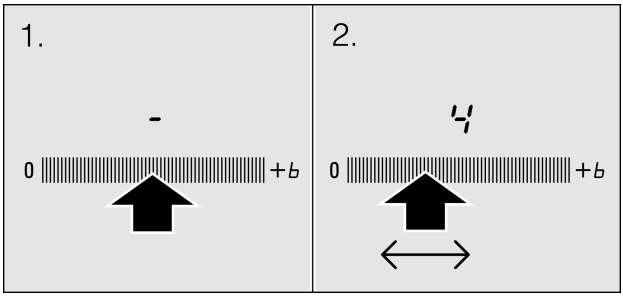
Chaque position de chauffe dispose d'une position intermédiaire. Elle est indiquée par un point.

Régler la position de chauffe :

La table de cuisson doit être connectée.

1. Sélectionner la zone de cuisson :
   Appuyez sur la zone de programmation de la zone de cuisson souhaitée.

2. Pendant les 10 secondes suivantes, passez le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée s'éclaire.



Changer la position de chauffe

Passez le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que la position de chauffe s'éclaire.

Avertissement :
si un récipient n'a pas été placé dans la zone de cuisson par induction, la position de chauffe sélectionnée clignote.
Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson se déconnecte.

Déconnecter la zone de cuisson

Sélectionnez sur la zone de programmation la position de chauffe 0.

La zone de cuisson se déconnecte et après env. 10 secondes, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. C'est pourquoi il existe des variations.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Fondre		
Chocolat, nappage de chocolat, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses chauffées dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	5-15 min
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min
Étuver, bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre	4.-5.*	20-30 min
Poisson	4-5*	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces battues, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Bouillir, cuire à la vapeur, étouffer		
Riz (avec un quantité double d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	25-35 min
Pommes de terre non épluchées	4-5	25-30 min
Pommes de terre épluchées avec du sel	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Pot–au–feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot–au–feu dans autocuiseur	4.-5.	-
Braiser		
Rôti de viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3.-4.	50-60 min

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Rôtir		
Filets, nature ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées	6-7	8-12 min
Bifstecks (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé	5-6	10-30 min
Poisson et filet de poisson nature	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Crevettes et petites crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex., sautés	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frire pièce par pièce
Omelette	3.-4.	frire pièce par pièce
Oeufs au plat	5-6	3-6 min
Frire** (150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une après l'autre
Croquettes surgelées	7-8	
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par ex., morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou dans pâte à base de bière	6-7	
Légumes, champignons, friands ou dans pâte à base de bière, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits dans pâte à base de bière	4-5	

* Cuisson lente sans couvercle

** Sans couvercle

Système sensoriel de rôtissage

Lorsque vous utilisez le foyer avec le système sensoriel de rôtissage, une sonde règle la température de la poêle.

Les avantages lors du rôtissage

Le foyer chauffe uniquement lorsque cela est nécessaire. Vous économiserez de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

Remarques

Ne chauffez jamais de la graisse sans la surveiller.

Placez la poêle au milieu sur le foyer. Veillez au bon diamètre du fond de la poêle.

Ne mettez pas de couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un tamis anti-projections, le régulateur fonctionnera.

Utilisez uniquement de la graisse appropriée aux fritures. En cas de beurre, de margarine, d'huile d'olive ou de saindoux, sélectionnez la position de rôtissage **min**.

Poêle pour le système sensoriel de rôtissage

Des poêles optimales pour le rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage sont disponibles. N'utilisez que ce type de poêles. La régulation ne fonctionnerait pas avec d'autres poêles. Les poêles peuvent surchauffer.

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoire en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service Technique. Veuillez indiquer toujours la référence HZ390210, HZ390220, HZ390230 correspondante.

Les poêles sont anti–adhérentes. Il est également possible de frire les aliments dans un peu d'huile.

Les niveaux de température

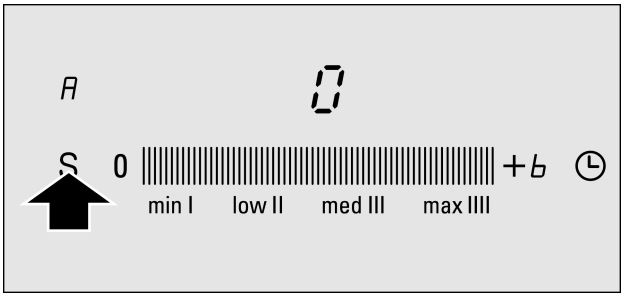
Niveau de chauffe	Température	Approprié pour
max	haute	p. ex., délices de pommes de terre, pommes de terre sautées et biftecks peu faits
med	moyenne–haute	p. ex., fritures fines tels que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
low	basse–moyenne	p.ex. aliments épais à frire, tels que palets de viande hachée et saucisses, poisson.
min	basse	p. ex., omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Réglage du système sensoriel de rôtissage

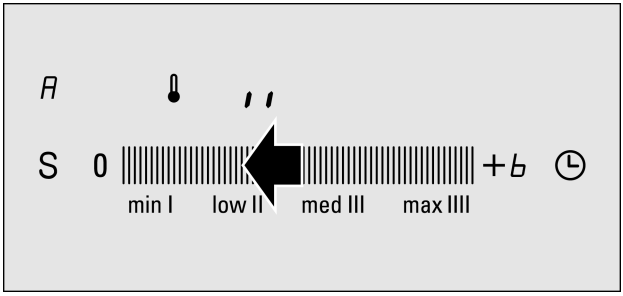
Choisissez dans le tableau la position de rôtissage appropriée.
Placez la poêle sur le foyer.

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole S du foyer souhaité.
Dans l'affichage s'allume *R*.



2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner la position de rôtissage souhaitée dans la zone de réglage.
   Le système sensoriel de rôtissage est activé.



Le symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole de température s'éteint.

3. Mettre de la graisse de friture et ensuite l'aliment dans la poêle.

Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Lorsque le plat est prêt

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole S. Retirez ensuite la poêle.

Tableau de rôtissage

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Les positions de rôtissage indiquées sont adaptées à la poêle appropriée au système. Les positions de rôtissage peuvent diverger en cas d'utilisation d'autres poêles.

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Viande	Escalope, nature ou panée	med	6-10 min
	Filet	med	6-10 min
	Côtelette	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Steaks, saignants (3 cm d'épaisseur)	max	6-8 min
	Steaks, médium ou bien cuits (3 cm d'épaisseur)	med	8-12 min
	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	low	10-20 min
	Saucisses, ébouillantées ou crues	low	8-20 min
	Hamburger / palets de viande hachée	low	6-30 min
	Pâté de viande hachée et de foie	min	6-9 min
	Viande émincée, Gyros	med	7-12 min
	Viande hachée	med	6-10 min
	Lard	min	5-8 min
Poisson	Poisson, frit	low	10-20 min
	Filet de poisson, nature ou pané	low / med	10-20 min
	Crevettes, gambas	med	4-8 min
Plats aux oeufs	Crêpe épaisse	med	cuire en continu
	Omelettes	min	cuire en continu
	Oeuf au plat	min / med	2-6 min
	Oeuf brouillé	min	2-4 min
	Galette épaisse sucrée « Kaiserschmarrn »	low	10-15 min
	Pain perdu / French Toast	low	cuire en continu
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6-12 min
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues*	low	15-25 min
	Galettes de pommes de terre	max	cuire en continu
	Pommes de terre, glacées	med	10-15 min
Légumes	Ail / oignons	min	2-10 min
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min
	Poivron, asperges vertes	low	4-15 min
	Champignons	med	10-15 min
	Légumes glacés	med	6-10 min

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Produits surgelés	Escalope	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Blanc de volaille	min	10-30 min
	Nuggets	med	10-15 min
	Gyros, Kebab	med	10-15 min
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10-20 min
	Bâtonnets de poisson	med	8-12 min
	Frites	med / max	4-6 min
	Poêlées / Légumes à la poêle	min	8-15 min
	Pâtés impériaux	low	10-30 min
	Camembert / Fromage	low	10-15 min
Divers	Camembert / Fromage	low	7-10 min
	Plats cuisinés secs avec adjonction d'eau p.ex. poêlée de pâtes	min	4-6 min
	Croûtons	low	6-10 min
	Griller des amandes / noix / pignons*	min	3-7 min

* Mettre dans la poêle froide

Programmes de rôtissage

Utilisez les programmes de rôtissage exclusivement avec la poêle appropriée au système.

Avec les programmes de rôtissage vous pouvez préparer les plats suivants :

Programme de rôtissage	Plat
P1	Escalope
P2	Blanc de volaille, Cordon bleu
P3	Steak rare (saignant)
P4	Steak médium ou bien cuit
P5	Poisson
P6	Poêlées / légumes à la poêle, surgelés
P7	Frites au four, surgelées
P8	Crêpes
P9	Omelettes, oeufs

Sélectionner le programme souhaité

Sélectionnez la zone de cuisson.

1. Appuyez sur le symbole P.
   Sur l'indicateur de la zone de cuisson s'éclaire P0.
2. Faites glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.

Le programme est alors sélectionné.

Tant que la température correspondante n'est pas atteinte, le symbole de température reste éclairé. Une fois atteinte, un signal est émis et le symbole de température s'éteint.

Ajoutez de l'huile dans la poêle, puis les aliments.

Comme à l'accoutumée, retournez les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Désactiver les programmes

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole P. Retirez ensuite la poêle.

Sécurité–enfants

La table de cuisson peut être assurée contre une connexion fortuite pour empêcher que les enfants connectent les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole env. 4 secondes. Le symbole s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Activer et désactiver

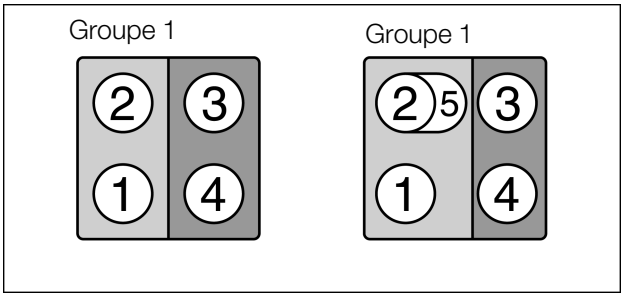
Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de réchauffer les aliments plus rapidement qu'en utilisant la position de cuisson 9.

Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible dans toutes les zones de cuisson, tant que l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas en fonctionnement. (Voir figure). Autrement, les indications b et 9 se mettront à clignoter sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée puis la position sera automatiquement réglée sur 9.



Elle s'active comme suit.

Suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez la position de chauffe 9.
2. Appuyez sur la zone de programmation située sur le symbole +b.

Elle se désactive comme suit.

Appuyez sur la zone de programmation située sur le symbole +b. La fonction sera désactivée.

Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut automatiquement être déconnectée pour protéger les composants électroniques situés à l'intérieur de la plaque.

Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

– un foyer doit s'éteindre automatiquement

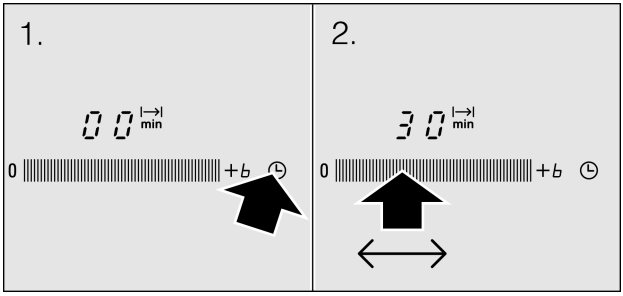
– comme réveil de cuisine

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Réglage de la durée

1. Régler la position de chauffe.
2. Effleurer le symbole ◷.
   L'affichage I→I du foyer souhaité s'allume. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie. Pour sélectionner un autre foyer, effleurez autant de fois que nécessaire le symbole ◷, jusqu'à ce que l'affichage I→I du foyer souhaité s'allume.
3. Effleurer le préréglage souhaité dans la zone de réglage. Le préréglage possible est de gauche à droite 1, 2, 3..... à 10 minutes.
   Dans les 10 secondes suivantes, passer sur la zone de réglage autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la durée souhaitée soit atteinte.



La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, vous pouvez faire afficher chaque durée. Pour cela, effleurer le symbole ◷ autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que l'affichage I→I du foyer souhaité s'allume intensément.

Réglage automatique

Si vous effleurez plus longtemps le préréglage 1 à 5 dans la zone de réglage, la durée décroît automatiquement à une minute.

Si vous effleurez plus longtemps le préréglage 6 à 10 dans la zone de réglage, la durée accroît automatiquement à 99 minutes.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. Vous entendrez un signal et 00 s'allume 10 secondes à l'affichage. L'affichage I→I s'allume intensément. Effleurez le symbole ◷. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Effleurer le symbole ◷ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage souhaité I→I s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur 00.

Fonction Minuterie en cas de système sensoriel de cuisson

Si vous cuisinez avec le système sensoriel de cuisson, la durée réglée démarre seulement quand la température pour la plage sélectionnée est atteinte.

Fonction Minuterie en cas de système sensoriel de rôtissage

Si vous faites frire avec le système sensoriel de rôtissage, la durée réglée démarre seulement lorsque la température pour la plage sélectionnée est atteinte.

Remarque

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base.

Remarques

Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou éteindre la minuterie automatique pour le foyer :

Effleurer le symbole ◷ du foyer désiré. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur 00.

Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages. La table de cuisson doit être allumée.

Vous pouvez activer le minuteur pour chaque foyer éteint.

Réglage du minuteur

1. Effleurer le symbole ◷ du foyer. L'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume. Le symbole 00 est allumé dans l'affichage de minuterie.
2. Régler le temps désiré dans la zone de réglage.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. Le symbole 00 est allumé dans l'affichage de minuterie. L'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume intensément. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

Corriger ou annuler le temps

Effleurer le symbole ◷ du foyer désiré. Dans la zone de réglage, modifier le temps ou régler sur 00.

Remarque

Si vous avez activé le minuteur, le foyer correspondant est verrouillé. Vous devez d'abord arrêter le minuteur et régler ensuite le foyer.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer.
L'indicateur de la zone de cuisson
affiche de manière clignotante et alternée **F8** et l'indicateur de chaleur résiduelle **h**/**H**.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle–ci dépend de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).

Anti-effacement

Si vous essuyez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce déréglage, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole . Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez essuyer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque

L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

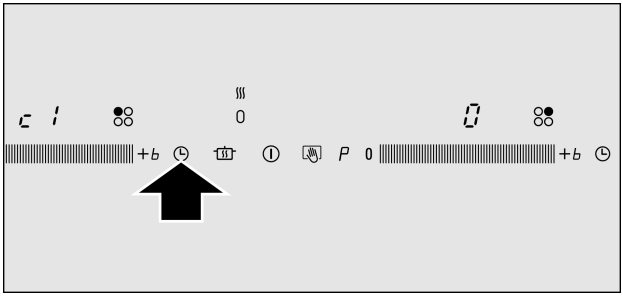
Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants automatique** 0 Désactivée.* 1 Activée.
c2	**Signal sonore** 0 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés. 1 Uniquement signal d'erreur de commande activé. 2 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
c5	**Minuterie automatique** 0 Désactivée.* 1-99 Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c6	**Durée du signal de fin de la minuterie** 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c7	**Fonction Power–Management** 1 = 1000 **W** puissance minimum 1. – 9 = de 1500 à 9000 **W** 9. = 9500 **W** puissance maximum
c0	**Remise au réglage de base** 0 Désactivée. 1 Activée.

* Réglage de base

Modifier les réglages de base

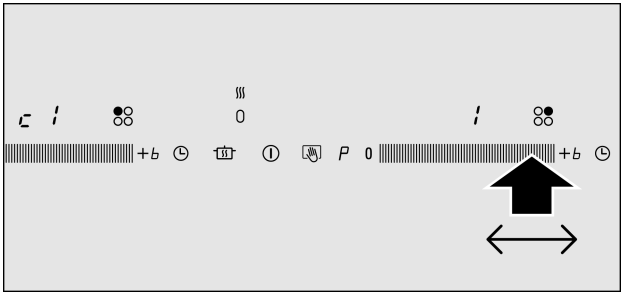
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson sous tension.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole ◷ pendant 4 secondes.



Dans la visualisation gauche apparaît c 1, dans la visualisation droite 0.

3. Effleurer le symbole ◷ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse dans la visualisation gauche.
4. Régler la valeur souhaitée dans la zone de réglage.



5. Effleurer le symbole ◷ pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Entretien et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont utiles pour le nettoyage et la maintenance optimums de la table de cuisson

Table de cuisson

Nettoyage

Nettoyez la table après chaque cuisson. Ainsi, vous évitez que les restes adhérés brûlent.
Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés aux tables de cuisson. Respectez les observations figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez jamais :

- Produits abrasifs
- Produits nettoyants agressifs, tels que des sprays pour les fours et les produits détachants
- Éponges qui rayent
- Produits de nettoyage de haute pression ou machines à vapeur

Racloir pour verre

Éliminez la saleté résistante à l'aide d'un racloir pour verre.

1. Retirez la sécurité du racloir
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide de la lame.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec le revêtement du racloir, la surface pourrait être rayée.

La lame est très aiguisée. Danger de dommages dus à des coupures. Protégez la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacez immédiatement la lame quand elle présente des imperfections.

Entretiens

Appliquez un additif destiné à la conservation et à la protection de la table de cuisson. Respectez les conseils et avertissements figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, tenez compte des indications suivantes :

- N'utilisez que de l'eau chaude à peine savonneuse
- N'utilisez jamais de produits aiguisés ni abrasifs
- N'utilisez jamais le racloir pour verre

Réparer des défauts

Normalement, les défauts sont dus à de petits détails. Avant de prévenir le Service après–vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexion.
	Défaut dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après–vente.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus	Séchez la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
Er + numéro/ d + numéro/ P + numéro/	Défaut dans le système électronique.	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez–la. Si l'indication persiste, prévenez le service après–vente.
F0	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez–la. Si l'indication persiste, prévenez le service après–vente.

Indicateur	Incident	Mesure
F2	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après–vente.
F4	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après–vente.
U1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez–vous à votre distributeur d'énergie électrique.
U2/U3	La zone de cuisson a été surchauffée et déconnectée pour protéger votre table de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez–la.

Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations tels que ceux décrits ci–après :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Un sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients, qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements forts

Les bruits sont essentiellement produits dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux, dès que les récipients sont mis en marche à la puissance maximum de chauffe et dans deux zones de chauffe en même temps. Ces sifflements disparaissent ou sont plus faibles dès que la puissance diminue.

Bruit du ventilateur

Pour une utilisation appropriée du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée moyennant différents niveaux de chauffe. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Dans l'annuaire téléphonique vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Inhoudsopgave

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid 73

Veiligheidsaanwijzingen 73

Oorzaken van schade 76

Milieubescherming 77

Milieuvriendelijk afvoeren 77

Tips om energie te besparen 77

Inductiekoken 78

Voordelen van het koken door middel van inductie 78

Geschikte pannen 78

Het apparaat leren kennen 80

Het bedieningspaneel 80

Kookzones 81

Restwarmte–indicator 81

Programmeren van de kookplaat 82

Kookplaat in- en uitschakelen 82

De kookzone afstellen 82

Kooktabel 83

Braadsensor 86

Pan voor de braadsensor 86

De temperatuurniveaus 86

Braadsensor instellen 87

Braadtabel 88

Braadprogramma's 90

Kinderslot 91

Kinderslot in- en uitschakelen 91

Automatisch kinderslot 91

Inhoudsopgave

Functie Powerboost 92

Timer-functie 93

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld 93

Automatische timer 94

Kookwekker 95

Automatische tijdslimiet 95

Wrijfbeveiliging 96

Basisinstellingen 97

Basisinstellingen wijzigen 98

Onderhoud en reiniging 99

Kookplaat 99

Frame van de kookplaat 100

Repareren van storingen 100

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat 101

Servicedienst 102

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Pas daarna kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks– en montageinstructies. Als u het apparaat aan een ander persoon overdraagt, geef hem of haar dan ook de documentatie van het apparaat.

Controleer het toestel nadat de verpakking verwijderd is. Indien het toestel transportschade heeft opgelopen, mag het niet worden aangesloten. Neem in dat geval contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op schadevergoeding verloren.

Veiligheidsaanwijzingen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel.
Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilig gebruik

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Oververhitte olie, boter of margarine

Oververhitte olie of boter (margarine) vat gemakkelijk vlam. Brandgevaar!
Loop nooit weg tijdens het bereiden van voedsel met olie of boter. Indien de olie of boter vlam vat, blus het vuur dan nooit met water.
Smoor de vlammen door de pan snel met een deksel of bord af te dekken.

Bereiden van voedsel au bain–marie	Met au bain–marie wordt voedsel gekookt in een steelpan die op zijn beurt in een grotere, met water gevulde pan wordt gezet. Op die manier wordt het voedsel langzaam maar constant verwarmd door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone. Voorkom bij het koken au bain–marie dat blikken, glazen potten of andere materialen direct op de bodem van de met water gevulde pan rusten, om te voorkomen dat de glasplaat of de pot breken door de verwarming door de kookzone.
Hete kookplaat	Gevaar voor brandwonden! Raak hete kookzones niet aan. Het is van vitaal belang dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen. Brandgevaar! Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat. Brandgevaar! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen ontvlambare voorwerpen of sprays worden bewaard.
Natte panbodems en kookzones	Indien er vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone komt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling opspringen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
Barsten in de kookplaat	Gevaar voor elektrische schokken! Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is. Neem contact op met de technische dienst
De kookzone wordt wel warm, maar de visuele indicator doet het niet	Gevaar voor brandwonden! zet de kookzone uit als de indicator niet werkt. Neem contact op met de technische dienst.
De kookplaat gaat uit	Brandgevaar! Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, kan hij later per ongeluk weer aan gaan. Om dit te voorkomen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden! Leg geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat; deze kunnen erg snel heet worden.

Onderhoud van de koelventilator

Deze kookplaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt.
Gevaar voor schade! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen kleine voorwerpen of papieren worden bewaard. Als deze in de ventilator terecht komen, kunnen ze de ventilator beschadigen of nadelig zijn voor de koeling .
Opgelet! Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de koelventilator dient een minimumafstand van 2 cm gehouden te worden.

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar voor elektrische schokken! Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit als het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Aansluitkabel

Verrichtingen aan het apparaat, inclusief het vernieuwen of installeren van de aansluitkabel, mogen alleen worden uitgevoerd door de technische dienst.

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de warme kookzones. De kabelisolatie en de kookplaat kunnen beschadigd raken.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsnormen en elektromagnetische compatibiliteit.
Mensen met een **pacemaker** mogen dit apparaat echter niet hanteren. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die zich op de markt bevinden voldoen aan de geldige norm van elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen storingen voordoen die de juiste werking daarvan in gevaar brengt. Het is ook mogelijk dat personen met andere soorten apparaten zoals gehoorapparaten, enige hinder kunnen ondervinden.

Kookplaat uitschakelen

Schakel, na elk gebruik, altijd de kookplaat uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.

U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

Harde en puntige voorwerpen

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

Folie en kunststof

Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies.
  Let op het volgende: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

Inductiekoken

Voordelen van het koken door middel van inductie

Koken op inductie betekent een radicale ommekeer in de traditionele manier om te verwarmen. De warmte wordt rechtstreeks in de pan gegenereerd. De voordelen daarvan zijn:

- **Snel koken en bakken;** door rechtstreekse verwarming van de pan.
- **Lager energieverbruik**
- **Eenvoudig in gebruik en om schoon te maken;** gemorste etenwaren koeken minder snel aan op de plaat.
- **Controle op de bereiding en veiligheid;** de plaat levert en stopt onmiddellijk met het leveren van energie zodra dat op het bedieningspaneel wordt aangegeven. De kookzone op inductie stopt met het leveren van warmte zodra de pan wordt weggenomen, ook als de zone niet voor die tijd wordt uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Alleen ferromagnetische pannen **zijn geschikt voor inductiekoken.** Zij kunnen gemaakt zijn van :

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat nog een ander soort speciale pannen voor inductie, waarvan de bodem niet helemaal ferromagnetisch is. Controleer altijd de diameter. Deze is zowel van invloed op de pandetectie als op de kookresultaten.

Controleer de pannen met een magneet

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze door een magneet worden aangetrokken.
Als de pannen geschikt zijn voor inductiekoken wordt dat meestal door de fabrikant aangegeven.

Ongeschikte pannen

Gebruik nooit pannen die gemaakt zijn van:

- normaal edelstaal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pan kunnen van invloed zijn op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals ”sandwich”–pannen van roestvrij staal, verspreiden de warmte gelijkmatig, waardoor tijd en energie worden gespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde zone wordt gezet of als de pan niet gemaakt is van geschikt materiaal of niet de geschikte afmeting heeft, gaat de kookstand die op de indicator te zien is knipperen. Door een geschikte pan op de zone te zetten, houdt het knipperen op. Als er langer dan 90 seconden wordt gewacht, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik nooit pannen met een dunne bodem. Hoewel de kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, kan een lege pan zo snel warm worden dat de functie “automatische uitschakeling” geen tijd heeft om te reageren en er zeer hoge temperaturen bereikt kunnen worden. De bodem van de pan kan zelfs smelten en de glasplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en zet de kookzone uit. Als de kookplaat nadat hij afgekoeld is nog niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet van pandetectie, die varieert afhankelijk van het materiaal van de pan. Daarom moet de kookzone worden gebruikt waarvan de diameter het dichtst in de buurt komt van die van de pan.

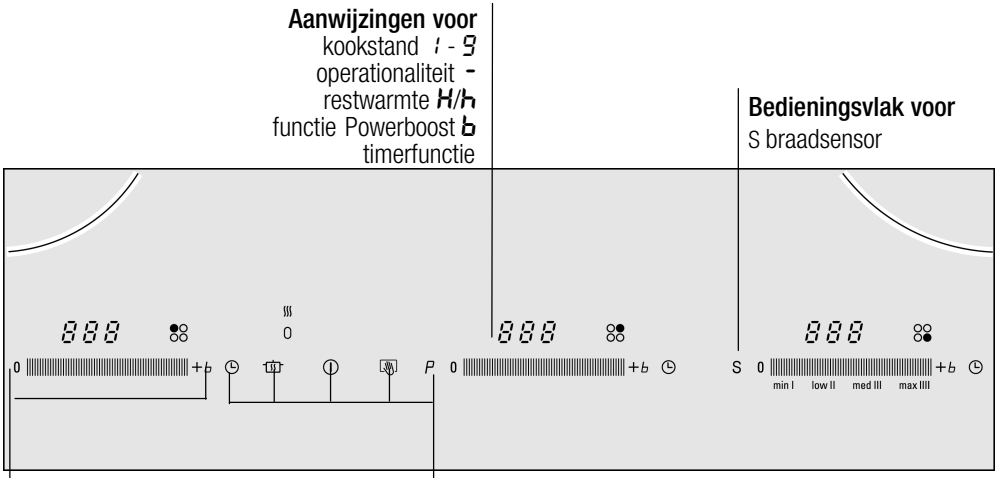
Dubbele of driedubbele kookzone

Deze zones kunnen pannen met verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone, ofwel de hele zone geactiveerd en wordt het geschikte vermogen geleverd voor de beste kookresultaten.

Het apparaat leren kennen

Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

N.B.

De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Houd de bedieningsvlakken altijd droog.
Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

Kookzones

	Kookzone	Activeren en deactiveren
○	Enkele kookzone	Gebruik een pan met een geschikte afmeting.
⊂⊃	Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone.
⁞⁞	Zone bordenwarmer resistief*	Druk op symbool

* **Aansluiting van de kookzone: De overeenstemmende indicator gaat branden.**

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie paragraaf "Geschikte pannen".

Restwarmte–indicator

De kookplaat is voorzien van een restwarmte–indicator in elke kookzone die toont welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Hoewel de plaat gedoofd is, blijft **h**/**H** oplichten zolang de kookzone warm is.

Als de pan wordt weggenomen voordat de kookzone is uitgezet, verschijnen afwisselend de indicator **h**/**H** en de geselecteerde kookstand.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone wordt afgesteld. In de tabel vindt u de kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ⏻ aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: Raak het symbool ⏻ aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar uitgaat.
Alle kookzones zijn uitgeschakeld De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

N.B.

De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

De kookzone afstellen

In de programmeerzone wordt de gewenste kookstand afgesteld.

Kookstand 1 = minimaal vermogen
Kookstand 9 = maximaal vermogen

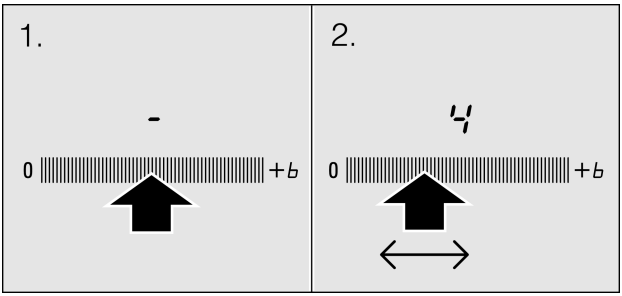
Elke kookstand beschikt over een gemiddelde afstelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

De kookstand afstellen:

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de kookzone:
   Druk op de programmeerzone van de gewenste kookzone.

2. Glij tijdens de volgende10 seconden, de vinger op de programmeerzone tot de gewenste kookstand brandt.



Wijzigen van de kookstand

Glij de vinger op de programmeerzone tot de gewenste kookstand getoond wordt.

Waarschuwing:
Als er geen pan op de inductie kookzone wordt gezet, gaat de geselecteerde kookstand knipperen.
Na het verstrijken van een tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

De kookzone uitzetten

Selecteer in de programmeerzone de kookstand 0.

De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte–indicator verschijnt, na ongeveer 10 seconden

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de etenswaren. Daardoor kan de bereidingstijd variëren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladelaag, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Verwarmen en warmhouden		
Maaltijdsoep (bijv linzen)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes verwarmd in water**	3-4	-
Ontdooien en verwarmen		
Diepvriesspinazie	2.-3.	5-15 min
Diepvriesgoulash	2.-3.	20-30 min
Gaarstoven, op een laag vuur koken		
Gehaktballen met aardappelen	4.-5.*	20-30 min
Vis	4-5*	10-15 min
Witte sausen, bijvoorbeeld bechamel	1-2	3-6 min
Mengsausen, bijvoorbeeld bearnaisesaus, botersaus	3-4	8-12 min
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min
Rijstepap	2-3	25-35 min
Ongeschilde aardappelen	4-5	25-30 min
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Eenpansgerechten, soep	3.-4.	15-60 min
Groente	2.-3.	10-20 min
Diepvriesgroente	3.-4.	7-20 min
Eenpansgerecht in de snelkookpan	4.-5.	-
Stoven		
Rollade	4-5	50-60 min
Stoofschotel	4-5	60-100 min
Goulash	3.-4.	50-60 min

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Braden		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min
Kotelet, al dan niet gepaneerd	6-7	8-12 min
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min
Kippenborst (2 cm dik))	5-6	10-20 min
Kippenborst diepvries	5-6	10-30 min
Ongepaneerde vis en visfilets	5-6	8-20 min
Gepaneerde vis en visfilets	6-7	8-20 min
Gepaneerde diepvriesvis, bijv. vissticks	6-7	8-12 min
Gamba's en steurgarnalen	7-8	4-10 min
Diepvriesschotels, bijv. om te sauteren	6-7	6-10 min
Pannenkoeken	6-7	een voor een bakken
Omelet	3.-4.	een voor een bakken
Gebakken eieren	5-6	3-6 min
Bakken** (150 g - 200 g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bijv. patat, kipnuggets	8-9	een portie
Diepvrieskroketten	7-8	tegelijk bakken
Gehaktballen	7-8	
Vlees, bijvoorbeeld stukjes kip	6-7	
Gepaneerde vis of vis in bierdeeg	6-7	
Groente, paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bijvoorbeeld champignons	6-7	
Banket, bijvoorbeeld beignets, fruit in bierdeeg	4-5	

* Zachtjes koken zonder deksel

** Zonder deksel

Braadsensor

Wanneer u de kookzone met de braadsensor gebruikt regelt een sensor de temperatuur in de pan.

Uw voordelen bij het bakken en braden

De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Dit bespaart energie. Olie en vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.

Zet de pan in het midden van de kookzone. Let erop dat de bodem van de pan de juiste diameter heeft.

Leg geen deksel op de pan. Dan functioneert de regelaar niet. U kunt een zeef met spatbescherming gebruiken, dan functioneert de regelaar.

Gebruik alleen vet dat geschikt om te bakken en braden. Voor boter, margarine, olijfolie of varkensreuzel kiest u de braadstand **min.**

Pan voor de braadsensor

Er zijn koekenpannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor. Gebruik uitsluitend deze koekenpannen. Met andere koekenpannen werkt de regeling niet. De koekenpannen kunnen oververhit raken.

Deze koekenpannen kunnen later worden aangeschaft, als extra accessoire, bij speciaalzaken of onze technische dienst. Vermeld altijd de bijbehorende referentie HZ390210, HZ390220, HZ390230.

De koekenpannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om etenswaren te bakken in weinig olie.

De temperatuurniveaus

Vermogens–stand	Temperatuur	Geschikt voor
max	hoog	bijv. aardappelkroketjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken biefstuk.
med	middelhoog–hoog	bijv. ”fijne” bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente.

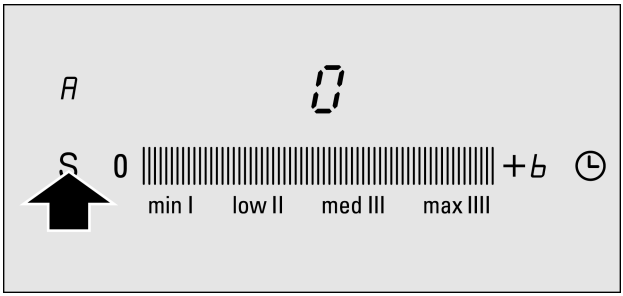
Vermogens–stand	Temperatuur	Geschikt voor
low	laag–middelhoog	bijv. dikke producten, zoals gehaktballen en worstjes, vis.
min	laag	bijv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine.

Braadsensor instellen

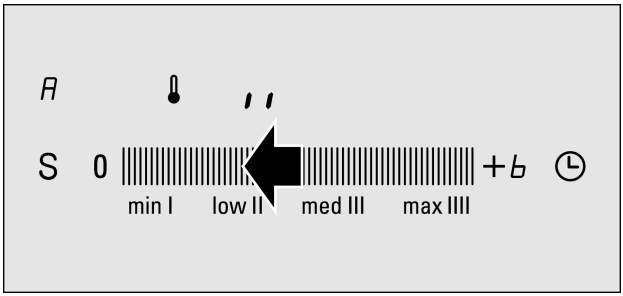
Kies de juiste braadstand in de tabel.
Zet de pan op de kookzone.

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool S van de gewenste kookzone aanraken.
A op het display is verlicht.



2. In de volgende 10 seconden in het instelbereik de gewenste braadstand kiezen.
De braadsensor is geactiveerd.



Het temperatuursymbool is verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool gaat uit.

3. Doe nu de braadboter of -margarine en vervolgens het gerecht in de pan.

Keer het zoals gewoonlijk, zodat er niets aanbrandt.

Zodra het gerecht klaar is. Selecteer de kookzone en druk op symbool S. Neem vervolgens de koekenpan weg.

Braadtabel

In de tabel kunt u zien welke braadstand voor welk gerecht geschikt is. De braadtijd kan afhangen van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

De opgegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan. Bij andere pannen kunnen de braadstanden afwijken.

		Braadstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Vlees	Schnitzels, ongepaneerd of gepaneerd	med	6-10 min.
	Filet	med	6-10 min.
	Kotelet	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steaks rare (3 cm dik)	max	6-8 min.
	Steaks medium of well done (3 cm dik)	med	8-12 min.
	Borst van gevogelte (2 cm dik)	low	10-20 min.
	Worstjes in kokend water verwarmd of rauw	low	8-20 min.
	Hamburgers / gehaktballen	low	6-30 min.
	Leverkaas	min	6-9 min.
	Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	med	7-12 min.
	Gehakt	med	6-10 min.
	Spek	min	5-8 min.
Vis	Vis gebakken	low	10-20 min.
	Visfilet natuur of gepaneerd	low / med	10-20 min.
	Scampis, garnalen	med	4-8 min.

		Braadstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	ononderbroken braden
	Omeletten	min	ononderbroken braden
	Spiegelei	min / med	2-6 min.
	Roerei	min	2-4 min.
	"Kaiserschmarrn" (Zuid-Duitse pannenkoeken)	low	10-15 min.
	Wentelteefjes / French toast	low	ononderbroken braden
Aardappels	Gebakken aardappels van gekookte aardappels	max	6-12 min.
	Gebakken aardappels van ongekookte aardappels*	low	15-25 min.
	Aardappelkoekjes	max	ononderbroken braden
	Geglaceerde aardappels	med	10-15 min.
Groente	Knoflook / uien	min	2-10 min.
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min.
	Paprika's, groene asperges	low	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglaceerde groenten	med	6-10 min.
Diepvriesproducten	Schnitzels	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Borst van gevogelte	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	Gyros, kebab	med	10-15 min.
	Visfilet natuur of gepaneerd	low	10-20 min.
	Visfilets	med	8-12 min.
	Patates frites	med / max	4-6 min.
	Gebakken gerechten / groente	min	8-15 min.
	Loempia's	low	10-30 min.
	Camembert / kaas	low	10-15 min.
Diversen	Camenbert / kaas	low	7-10 min.
	Kant-en-klare droge gerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6-10 min.
	Amandelen / noten / pijnboompitten roosteren*	min	3-7 min.

* In de koude pan doen

Braadprogramma's

Gebruik de braadprogramma's uitsluitend met de systeempan.

Met het braadprogramma kunt u de volgende gerechten klaarmaken.

Braadprogramma	Gerecht
P1	Schnitzels
P2	Borst van gevogelte, cordon bleu
P3	Steak rare (saignant)
P4	Steak medium of well done
P5	Vis
P6	Pangerechten / Pangroente, diepvries
P7	Oven - patates frites, diepvries*
P8	Pannenkoeken
P9	Omeletten, eieren

Selecteer het gewenste programma

Selecteer de kookzone.

1. Druk op het symbool *P*.
   De indicator P0 gaat branden op de visuele indicator van de kookzone.
2. Beweeg uw vinger over de programmazone, totdat het gewenste programma verschijnt.

Het programma is nu geselecteerd.

Het temperatuursymbool blijft branden totdat de overeenkomstige temperatuur bereikt is. Als de temperatuur bereikt is, hoort u een akoestisch signaal en gaat het temperatuursymbool uit.

Doe eerst olie in de koekenpan, en vervolgens de etenswaren.

Draai, zoals gangbaar is, de etenswaren om, om te voorkomen dat ze verbranden.

Deactiveer de programma's

Selecteer de kookzone en druk op het symbool *P*. Neem vervolgens de koekenpan weg.

Kinderslot

De kookplaat kan worden beveiligd tegen onvrijwillig inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool gedurende ca. 4 seconden aan. Het symbool is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

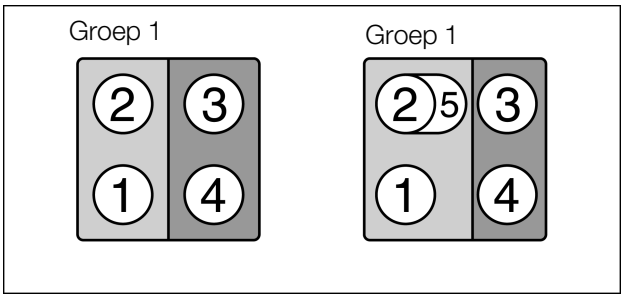
In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller verhit worden dan wanneer kookstand 9 gebruikt wordt.

Gebruiksbeperkingen

Deze functie is beschikbaar in alle kookzones, mits de andere zone van dezelfde groep niet in werking is. (Zie afbeelding). Zo niet, dan knipperen op de visuele indicator de geselecteerde kookzone b en 9 en vervolgens wordt de stand 9 automatisch ingesteld.



Zo wordt dit geactiveerd

Volg onderstaande stappen op:

1. Selecteer de kookstand 9.
2. Druk op de programmeerzone op het symbool +b. De functie is geactiveerd.

Zo wordt dit gedeactiveerd

Druk op de programmeerzone op het symbool +b. De functie is gedeactiveerd.

Onder bepaalde omstandigheden kan de functie Powerboost automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Timer-functie

Deze functie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

– een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

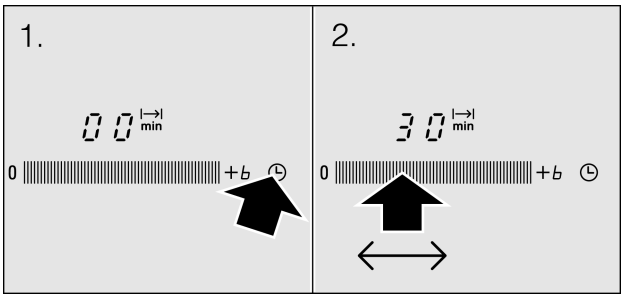
– als kookwekker

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Tijdsduur instellen

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

1. De kookstand instellen.
2. Het symbool ◷ aanraken.
   De indicatie I→I van de gewenste kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is 00 verlicht. Om een andere kookzone te kiezen het symbool ◷ zo vaak aanraken tot de indicatie I→I van de gewenste kookzone verlicht is.
3. In het instelbereik de gewenste vooraf ingestelde waarde aanraken. De mogelijke vooraf ingestelde waarde is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 10 minuten.
   In de volgende 10 seconden zo vaak over het instelbereik glijden tot de gewenste tijdsduur bereikt is.



De tijd loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, kunt u elke tijdsduur laten weergeven. Hiervoor het symbool ◷ zo vaak aanraken tot de indicatie I→I van de gewenste kookzone helder verlicht is.

Automatische instelling

Raakt u in het instelbereik de vooraf ingestelde waarde 1 tot 5 seconden langer aan, dan gaat de tijdsduur automatisch omlaag naar één minuut.

Raakt u in het instelbereik de vooraf ingestelde waarde 6 tot 10 langer aan, dan gaat de tijdsduur automatisch omhoog naar 99 minuten.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en op het display is 00 gedurende 10 seconden verlicht. De indicatie I→I is helder verlicht. Raak het symbool ◷ aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Het symbool ◷ zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie I→I helder verlicht is. In het instelbereik de tijdsduur veranderen of op 00 zetten.

Timer-functie bij de kooksensor

Kookt u met de kooksensor, dan start de ingestelde tijdsduur pas wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied is bereikt.

Timer-functie bij de braadsensor

Gebruikt u de braadsensor, dan start de ingestelde tijdsduur pas wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied is bereikt.

N.B.

U kunt een tijdsduur instellen tot 99 minuten.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde kookzone af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt.

Aanwijzingen

U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen

Het symbool ◷ van de gewenste kookzone aanraken. In het instelbereik de tijdsduur veranderen of op 00 zetten.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen. De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

U kunt de kookwekker bij elke uitgeschakelde kookzone activeren.

Kookwekker instellen

1. Het symbool ◷ van de kookzone aanraken.
   De indicatie 🔔 voor de kookwekker is verlicht.
   In de timer-indicatie is 00 verlicht.
2. In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is 00 verlicht. De indicatie 🔔 voor de kookwekker is helder verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Tijd corrigeren of wissen

Het symbool ◷ van de gewenste kookzone aanraken. In het instelbereik de tijd veranderen of op 00 zetten.

N.B.

Wanneer u de kookwekker heeft ingeschakeld, is de bijbehorende kookzone geblokkeerd. U moet eerst de kookwekker uitschakelen en dan de kookzone instellen.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone in werking is gedurende een lange tijd en geen wijziging in de instelling uitgevoerd is, wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit.
Op de visuele indicator van de kookzone knippert afwisselend F8 en de restwarmte–indicator h/H.

Bij het drukken op een symbool, gaat de indicator uit. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Wrijfbeveiliging

Als u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool aan. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

N.B.

De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

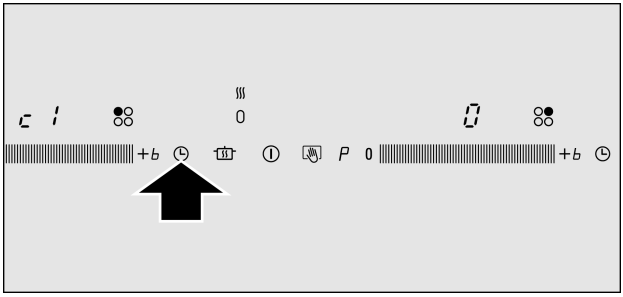
Indicatie	Functie
c 1	**Automatisch kinderslot** 0 Uitgeschakeld.* 1 Ingeschakeld.
c2	**Signaal** 0 Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening uitgeschakeld. 1 Alleen signaal verkeerde bediening ingeschakeld. 2 Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c5	**Automatische timer** 0 Uitgeschakeld.* 1-99 Tijdsduur waarna de kookzones uitschakelen.
c6	**Duur van het timer-einde signaal** 1 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.
c7	**Functie Power–Management** 1 = 1000 **W** minimumvermogen 1. – 9 = de 1500 a 9000 **W** 9. = 9500 **W** maximumvermogen
c0	**Terugzetten naar de basisinstelling** 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld.

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

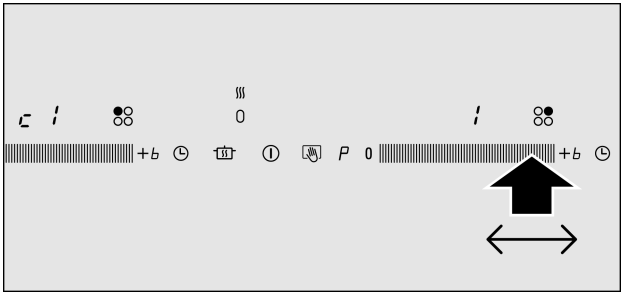
De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool ◷ 4 seconden lang aanraken.



Op het linkerdisplay verschijnt c 1, op het rechterdisplay 0.

3. Het symbool ◷ zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.



5. Het symbool ◷ 4 seconden lang aanraken.

De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Onderhoud en reiniging

De tips en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor een optimale reiniging en onderhoud van deze kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de plaat na ieder gebruik schoon. Zo voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden.
Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor kookplaten. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het product in acht.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- Schuursponzen
- Hoge drukreinigers of stoomreinigers

Glasschraper

Verwijder hardnekkige resten met een glasschraper.

1. Haal de bescherming van de schraper
2. Reinig het oppervlak van de kookplaat met het mes.

Reinig het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper. Er kunnen anders krassen op het oppervlak komen.

Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mes als het niet gebruikt wordt. Vervang het mes onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Neem de raadgevingen en de waarschuwingen op de verpakking in acht.

Frame van de kookplaat

Om schade aan het frame van de kookplaat te vermijden, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of schurende producten
- Gebruik geen glasschraper

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
Er + nummer/ *d* + nummer/ *P* + nummer/	Storing in het elektronische systeem	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
F0	Er heeft zich een interne werkingsfout voor gedaan	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
F2	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
F4	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzone uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
U1	Onjuistevoedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
U2/U3	De kookzone is oververhit geraakt en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat weer aan.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door middel van inductie is gebaseerd op het onstaan van magnetische velden, die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd wordt. Deze velden kunnen, ongeacht de bouw van de pan, geluiden of trillingen veroorzaken, zoals hieronder worden omschreven:

Een diep gezoem, zoals in een transformator

Dit geluid kan ontstaan tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die wordt overgebracht op de kookplaat. Dit geluid verdwijnt of zwakt af bij een lagere vermogensstand.

Een lage fluittoon

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid ontstaat in pannen die uit verschillende materialen bestaan. Het geluid is het gevolg van trillingen die zich voordoen op het grensvlak tussen de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid en de bereidingswijze van het voedsel kunnen variëren.

Een hoge fluittoon

Deze geluiden doen zich vooral voor in pannen die uit verschillende materialen bestaan, zodra deze op de maximale vermogensstand en op twee kookzones tegelijk worden gezet. Deze fluittonen verdwijnen of zwakken af, zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een geschikt gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die na iedere temperatuurdetectatie door middel van verschillende vermogensstanden in werking treedt. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

De hierboven omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie, zonder dat ze op een storing duiden.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

Indice

Consigli e avvertenze di sicurezza 105

Norme per la sicurezza 105

Cause dei danni 108

Tutela dell'ambiente 109

Smaltimento ecocompatibile 109

Consigli per il risparmio energetico 110

La Cottura per induzione 110

Vantaggi della cottura per induzione 110

Recipienti adeguati 111

Conoscere l'apparecchio 113

Pannello comandi 113

Le zone di cottura 114

Spia di calore residuo 114

Programmare il piano di cottura 115

Attivazione e disattivazione del piano di cottura ... 115

Regolare la zona di cottura 115

Tabella di cottura 116

Sistema di cottura arrosto a sensori 119

Padelle per il sistema di cottura arrosto a sensori .. 119

I livelli di temperatura 120

Impostazione del sistema di cottura arrosto a sensori 120

Tabella per arrosti 121

Programmi di cottura 123

Sicura per bambini 124

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino 124

Sicurezza bambino automatica 124

Indice

Funzione Powerboost 124

Funzione timer 125

Disattivazione automatica di una zona di cottura .. 125

Timer automatico 127

Contaminuti 127

Limite automatico di tempo 128

Protezione per la pulizia 129

Impostazioni di base 129

Modifica delle impostazioni di base 130

Accorgimenti e pulizia 131

Piano di cottura 131

Cornice del piano di cottura 132

Riparare i guasti 133

Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio 134

Servizio di assistenza tecnica 135

Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni. Solo dopo averle lette si potrà usare correttamente l'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di cessione dell'apparecchio a una terza persona, fornire a quest'ultima la documentazione corrispondente.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio Tecnico e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme per la sicurezza

L'apparecchio è stato esclusivamente concepito per un utilizzo domestico.
Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti.
Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio, burro o margarina surriscaldati

L'olio o il burro (margarina) surriscaldati s'infiammano rapidamente. Pericolo di incendio!
Prestare sempre la massima attenzione in caso di cottura di alimenti a base di olio o burro. Nel caso in cui l'olio o il burro s'infiammino, non tentare di spegnere le fiamme con acqua.
Soffocare le fiamma posizionando rapidamente un coperchio o un piatto sul recipiente.
Disinserire la zona di cottura.

Cucinare alimenti a bagno Maria

La tecnica del bagno Maria consente di cuocere gli alimenti all'interno di una casseruola a sua volta immersa in un secondo recipiente più grande contenente acqua. Gli alimenti ricevono così un calore graduale e costante, dal momento che vengono cucinati grazie all'acqua calda e non direttamente dal calore sprigionato dalla zona di cottura.
Quando si cucinano alimenti a bagno Maria, occorre evitare che lattine, barattoli di vetro o di altro materiale poggino direttamente sulla base del recipiente contenente acqua, onde evitare la rottura della lastra di vetro e del recipiente a fronte di un riscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni! Non toccare le zone di cottura calde.
È fondamentale che i bambini si mantengano lontani dall'apparecchio.

Pericolo di incendio! Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura.

Pericolo di incendio! In presenza di un cassetto al di sotto del piano di cottura, non collocare al suo interno oggetti infiammabili o spray.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni! In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione di vapore. In tal caso, il recipiente potrebbe essere repentinamente sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Fessure sul piano di cottura

Pericolo di shock elettrico! Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicazione visiva non funziona

Pericolo di ustioni! scollegare la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio! Se il piano di cottura si spegne da solo e non reagisce più ai comandi, potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Per evitare che ciò accada staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Disattivare anche il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra ad induzione

Pericolo di ustioni! Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiai o altri oggetti metallici che potrebbero rapidamente surriscaldarsi.

Accorgimenti per il ventilatore

Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento posto nella parte inferiore.
Pericolo di guasto! Nel caso in cui sia presente un cassetto al di sotto del piano di cottura, non si devono conservare oggetti piccoli né carte perché, venendo assorbiti dal ventilatore potrebbero danneggiarlo o comprometterne il raffreddamento.
Attenzione! Fra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore si deve lasciare una distanza minima di 2 cm.

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche! Le riparazioni improprie sono pericolose. In caso di apparecchio guasto disattivare il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Cavo di collegamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata dal servizio di assistenza tecnica.

I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde. Si può danneggiare l'isolamento del cavo e il piano cottura.

Questo apparecchio è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, i portatori di **pacemaker** devono mantenersi lontano da questo apparecchio. È impossibile infatti garantire che il
100% di questi dispositivi che si trovano sul mercato sia conforme alle norme di compatibilità elettromagnetica e che non si verifichino interferenze pericolose per il corretto funzionamento del pacemaker. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi per sordi, avvertano qualche fastidio.

Scollegare il piano di cottura

Dopo ogni uso, scollegare sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si scolleghi automaticamente per mancanza di recipiente.

Cause dei danni

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice per evitare danni.

Oggetti duri e appuntiti

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.

Pellicole e plastica

Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimenti
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE (RAEE) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori delle pentole spesso indicano il diametro superiore delle pentole, che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.

La Cottura per induzione

Vantaggi della cottura per induzione

La cottura per induzione presuppone una radicale mutazione rispetto alla forma di riscaldamento tradizionale, dal momento che il calore viene direttamente generato all'interno del recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- **Grande velocità di cottura e frittura;** grazie al riscaldamento diretto del recipiente.
- **Ridotto consumo d'energia**

- **Maggior comodità e pulizia semplificata;** gli alimenti fuoriusciti non bruciano sul piano.
- **Controllo della cottura e sicurezza;** Il piano di cottura eroga o sospende l'erogazione di energia immediatamente non appena si agisce sull'apposito comando. La zona di cottura per induzione cessa di erogare calore una volta tolto il recipiente anche se la stessa non è stata precedentemente scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

I **recipienti ferromagnetici sono i soli idonei alla cucina per induzione e possono essere di diversi materiali**:

- acciaio smaltato
- ferro fuso
- vasellame speciale per induzione in acciaio inossidabile.

Recipienti speciali per induzione

Esiste inoltre un altro tipo di recipienti specifici per induzione la cui base non è integralmente ferromagnetica. Verificare il diametro onde evitare problemi in termini di rilevamento del recipiente o di risultati di cottura.

Verificare i recipienti con una calamita

Per sapere se i recipienti sono o meno adeguati, tentare di attrarli con una calamita.
Il fabbricante è solito indicare i recipienti adatti all'induzione.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare in alcun caso recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base del recipiente possono influire sull'omogeneità del risultato di cottura. Recipienti realizzati in materiali che supportano la diffusione del calore, quali recipienti "sandwich" in acciaio inossidabile, ripartiscono il calore in modo uniforme, consentendo un risparmio di tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si poggia il recipiente sulla zona di cottura selezionata o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguati, il numero visualizzato dalla spia della zona di cottura e corrispondente al grado di cottura, lampeggerà.
Una volta collocato il recipiente adeguato, il numero cessa di lampeggiare. Se si lasciano trascorrere oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti, né tanto meno utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza, ma un recipiente vuoto può riscaldarsi in pochissimo tempo, tanto da non consentire alla funzione di "Scollegamento automatico" di reagire, raggiungendo così una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe addirittura fondersi e danneggiare il vetro del piano di cottura. In tal caso, evitare di toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. Se il problema persiste anche una volta raffreddata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Rilevamento del recipiente

Ciascuna zona di cottura presenta una soglia minima di rilevamento del recipiente, la quale varia in funzione del recipiente utilizzato. Per questo motivo, occorre utilizzare la zona di cottura più adatta al diametro del recipiente.

Zona di cottura doppia o tripla

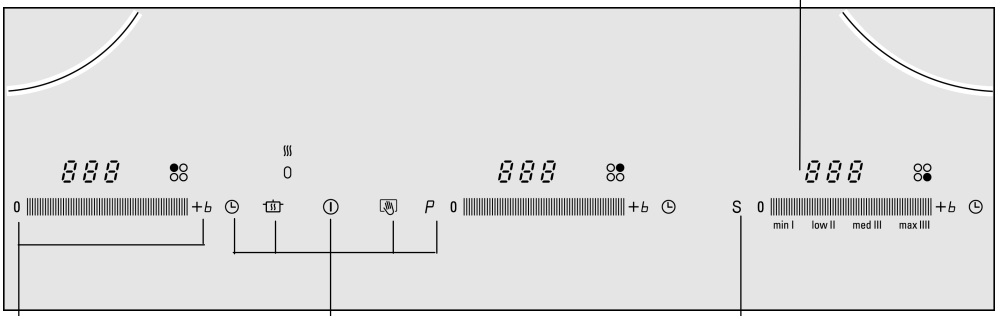
Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivando solo la zona semplice o il complesso della zona ed erogando la potenza necessaria all'ottenimento di risultati di cottura ottimali.

Conoscere l'apparecchio

A *pag. 2* è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Pannello comandi

Indicatori per
grado di cottura 1 - 9
operatività -
calore residuale H/h
funzione Powerboost b
funzione di programmazione del tempo



Zona di programmazione per
selezionare la zona di cottura,
il grado di cottura e
la funzione di programmazione del tempo

Superficie di comando per
◷ funzione di programmazione del tempo
zona scaldapiatti
⏻ interruttore principale e sicurezza bambino
funzione protezione di pulizia
P Programmi del Sistema di cottura arrosto a sensori

Superficie di comando per
S Sistema di cottura arrosto a sensori

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.

Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

	Zona di cottura	Attivare e disattivare
○	Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni adeguate.
⊂⊃	Zona arrosto	La zona si attiva automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base presenta la medesime dimensioni della zona esterna.
⛶	Zona scaldapiatti resistiva*	Premere il simbolo

* **Connessione della zona di cottura: L'indicatore corrispondente si illumina.**

Utilizzare esclusivamente recipienti adatti alla cottura per induzione, si veda paragrafo "Recipienti adeguati".

Spia di calore residuo

Il piano di cottura dispone di una spia di calore residuale a livello di ciascuna zona di cottura, la quale segnala le zone calde. Evitare quindi di toccare la zona cottura che visualizza questa indicazione.

Sebbene il piano cottura sia spento, l'indicazione **h/H** resterà illuminata fintantoché la zona cottura è calda.

Se si toglie il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, compariranno in modo alternato l'indicazione **h/H** e la posizione di cottura selezionata.

Programmare il piano di cottura

Il presente capitolo illustra la modalità di regolazione di una zona di cottura. La tabella riporta i gradi e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ⏻. L'indicatore sopra l'interruttore generale si accende. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ⏻, finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono spente. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenza

Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.

Regolare la zona di cottura

Nella zona di programmazione, è possibile regolare il grado di cottura desiderato.

Grado di cottura 1 = potenza minima
Grado di cottura 9 = potenza massima

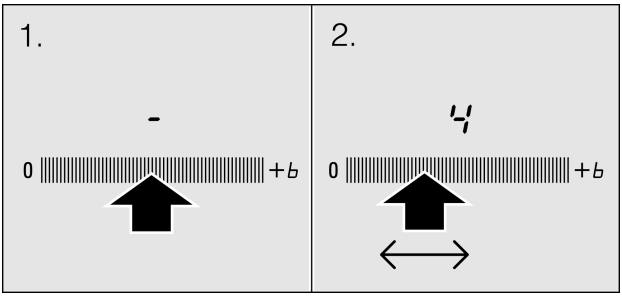
Ogni posizione di cottura dispone di una regolazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Impostare il grado di cottura:

Il piano cottura deve essere collegato.

1. Selezionare la zona di cottura:
   Premere la zona di programmazione della zona di cottura desiderata.

2. Nei 10 secondi successivi, sfiorare la zona di programmazione fino a quando si illumina il grado di cottura desiderato.



Modificare il grado di cottura

Sfiorare la zona di programmazione fino a quando compare il grado di cottura desiderato.

Avvertenza:
Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il grado di cottura selezionato lampeggia.
Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Disinserire la zona di cottura

All'interno della zona di programmazione, selezionare il grado di cottura 0.

La zona di cottura si disinserisce e dopo ca. 10 secondi compare la spia del calore residuale.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

I tempi di cottura variano in funzione del tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questa ragione, gli esempi vengono forniti a puro titolo indicativo.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura lenta	Tempo di cottura lenta in minuti
Fondere		
Cioccolato, copertura di cioccolato, burro, miele	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce riscaldate in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.-3.	5-15 min
Gulasch surgelato	2.-3.	20-30 min
Cucinare, bollire		
a fuoco lento	4.-5.*	20-30 min
Polpette di patate	4-5*	10-15 min
Pesce	1-2	3-6 min
Salse bianche, ad es. besciamella	3-4	8-12 min
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese		
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min
Riso con latte	2-3	25-35 min
Patate con la buccia	4-5	25-30 min
Patate senza buccia al sale	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Bollito, zuppe	3.-4.	15-60 min
Verdure	2.-3.	10-20 min
Verdure, surgelate	3.-4.	7-20 min
Bollito in pentola a pressione	4.-5.	-
Arrostire		
Polpettone di carne	4-5	50-60 min
Stufato	4-5	60-100 min
Gulasch	3.-4.	50-60 min

	Livello di cottura lenta	Tempo di cottura lenta in minuti
Arrostire		
Filetti, al naturale o impanati	6-7	6-10 min
Filetti surgelati	6-7	8-12 min
Costolette, al naturale o impanate	6-7	8-12 min
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min
Petto (2 cm di spessore)	5-6	10-20 min
Petto, surgelato	5-6	10-30 min
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min
Gamberetti e gamberoni	7-8	4-10 min
Piatti surgelati, ad es. sauté	6-7	6-10 min
Crèpe	6-7	friggere uno per volta
Tortilla	3.-4.	friggere una per volta
Uova fritte	5-6	3-6 min
Friggere** (150 g - 200 g a porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, crocchette di pollo	8-9	friggere per porzioni singole
Crocchette surgelate	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. fettine di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella di birra	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta in pastella di birra	4-5	

* Cottura lenta senza coperchio

** Senza coperchio

Sistema di cottura arrosto a sensori

Se si utilizza la zona di cottura con il sistema di cottura arrosto a sensori, la temperatura della pentola viene regolata dal sensore.

Vantaggi durante la cottura

La zona di cottura si riscalda solo quando occorre, permettendo in questo modo di risparmiare energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

Non allontanarsi durante la cottura del burro o dell'olio.

Collocare la padella al centro della zona di cottura. Tenere conto del diametro corretto del fondo della padella.

Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti si pregiudica il funzionamento del sensore di regolazione. È, invece, possibile utilizzare una retina antispruzzo con la quale il sensore funziona normalmente.

Utilizzare solo olio o burro adatti alla cottura arrosto. Per il burro, la margarina, l'olio d'oliva o lo strutto, selezionare il livello di cottura **min**.

Padelle per il sistema di cottura arrosto a sensori

Per il sistema di cottura arrosto a sensori, sono disponibili ottime padelle. Utilizzare soltanto questo tipo di padelle. Con altre padelle, la regolazione non funzionerebbe. Le padelle possono surriscaldarsi.

Queste padelle possono essere acquistate in un secondo momento, come accessorio speciale, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il corrispondente codice di riferimento HZ390210, HZ390220, HZ390230.

Le padelle sono antiaderenti. È possibile friggere alimenti anche con poco olio.

I livelli di temperatura

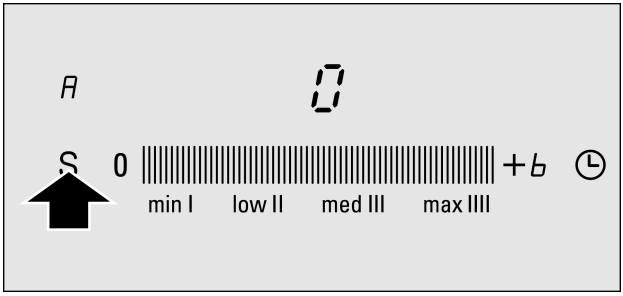
Livello di potenza	Temperatura	Idoneo per
max	alta	ad es. pasticci di patate, patate saltate e bistecche al sangue.
med	media–alta	ad es. fritture delicate come congelati impanati, scaloppine, ragú, verdure.
low	bassa–media	ad es. alimenti spessi quali polpette e salsicce, pesce.
min	bassa	ad es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina.

Impostazione del sistema di cottura arrosto a sensori

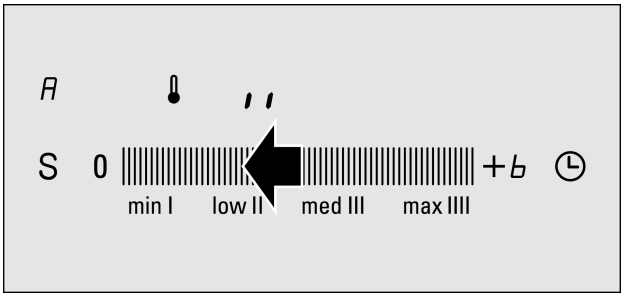
Scegliere il livello di cottura adatto facendo riferimento alla tabella.
Collocare la padella sulla zona di cottura.

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo S della zona di cottura desiderata.
   Sul display si accende il simbolo *R*.



2. Nei 10 secondi successivi selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.
   Il sistema di cottura arrosto a sensori è attivato.



Il simbolo della temperatura resta acceso finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Quindi, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo della temperatura si spegne.

3. Mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.

Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

Quando il piatto è pronto

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo S. Successivamente, rimuovere la padella.

Tabella per arrosti

La tabella indica il livello di cottura adatto alle varie pietanze. Il tempo di cottura può dipendere da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

I livelli di cottura indicati si riferiscono alla cottura con pentole per il sistema di cottura a sensori. Con tutti gli altri tipi di pentola occorre ridurre i livelli di cottura.

		Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Carne	Fettina, naturale o impanata	med	6-10 min
	Filetto	med	6-10 min
	Cotoletta	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Bistecca al sangue (spessore 3 cm)	max	6-8 min
	Bistecca cotta o ben cotta (spessore 3 cm)	med	8-12 min
	Petto di pollo (spessore 2 cm)	low	10-20 min
	Salsicce sbollentate o crude	low	8-20 min
	Hamburger / polpette	low	6-30 min
	Polpettone di carne	min	6-9 min
	Spezzatino, spiedini	med	7-12 min
	Carne tritata	med	6-10 min
	Pancetta	min	5-8 min
Pesce	Pesce al forno	low	10-20 min
	Filetto di pesce, naturale o impanato	low / med	10-20 min
	Scampi, gamberetti	med	4-8 min

		Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Piatti a base di uova	Frittata	med	cottura progressiva
	Omelette	min	cottura progressiva
	Uova al tegamino	min / med	2-6 min
	Uova strapazzate	min	2-4 min
	Frittelle dolci	low	10-15 min
	Frittele dolci a base di pane / french toast	low	cottura progressiva
Patate	Patate arrosto preparate con patate già lessate con la buccia	max	6-12 min
	Patate arrosto preparate con patate crude*	low	15-25 min
	Frittelle di patate	max	cottura progressiva
	Patate glassate	med	10-15 min
Verdure	Aglio / cipolla	min	2-10 min
	Zucchini, melanzane	low	4-12 min
	Peperoni, asparagi verdi	low	4-15 min
	Funghi	med	10-15 min
	Verdure glassate	med	6-10 min
Prodotti surgelati	Fettina	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Petto di pollo	min	10-30 min
	Bocconcini di pollo	med	10-15 min
	Spiedini	med	10-15 min
	Filetto di pesce naturale o impanato	low	10-20 min
	Bastoncini di pesce	med	8-12 min
	Patatine fritte	med / max	4-6 min
	Piatti misti saltati in padella / verdure spadellate	min	8-15 min
	Involtini primavera	low	10-30 min
	Camembert / formaggio	low	10-15 min
Altro	Camembert / formaggio	low	7-10 min
	Prodotti pronti secchi con aggiunta d'acqua ad es. pasta	min	4-6 min
	Crostini	low	6-10 min
	Mandorle / noci / pinoli arrostiti*	min	3-7 min

* Versarli nella padella fredda

Programmi di cottura

Utilizzare i programmi di cottura esclusivamente con le pentole adatte al sistema di cottura arrosto a sensori.

Con i programmi di cottura è possibile preparare le pietanze seguenti:

Programma di cottura	Pietanza
P1	Fettina
P2	Petto di pollo/tacchino, cordon bleu
P3	Bistecca al sangue
P4	Bistecca cottura media o ben cotta
P5	Pesce
P6	Piatti misti saltati in padella / verdure spadellate, surgelati
P7	Patatine fritte, al forno, surgelate
P8	Torte flambé
P9	Omelette, uova

Selezionare il programma desiderato

Selezionare la zona di cottura.

1. Toccare il simbolo *P*.
   Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si accende la spia P0.
2. Passare il dito sulla zona di programmazione fino a visualizzare il programma desiderato.

Fino a quando non viene raggiunta la temperatura corrispondente, il simbolo della temperatura rimane acceso. Una volta raggiunta la temperatura, suona un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne.

Versare l'olio nella padella e, poi, aggiungere gli alimenti.

Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Disattivare i programmi

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo *P*. Successivamente, rimuovere la padella.

Sicura per bambini

Si può fare in modo che il piano di cottura non venga attivato involontariamente, per evitare che i bambini accendano le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo per circa 4 secondi. Il simbolo si illumina per 10 secondi Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo per circa 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

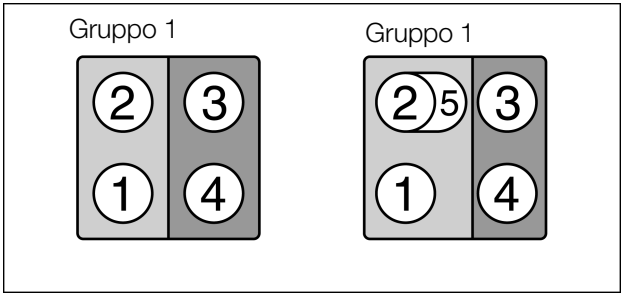
Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica.

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare gli alimenti più rapidamente rispetto al grado di cottura 9.

Limiti di uso

Questa funzione è disponibile in tutte le zone di cottura, a condizione che l'altra zona dello stesso gruppo non sia collegata. (v. figura). In caso contrario, nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata lampeggeranno b e 9 e, successivamente, verrà impostato automaticamente il grado di cottura 9.



Come attivare la funzione

Procedere come segue:

1. Selezionare il grado di cottura 9.
2. Premere la zona di programmazione posta sul simbolo +b. In questo modo, la funzione è attivata.

Come disattivare la funzione

Premere la zona di programmazione posta sul simbolo +b. In questo modo, la funzione è disattivata.

In determinate circostanze, la funzione Powerboost si può disinserire automaticamente per proteggere i componenti elettronici interni al piano di cottura.

Funzione timer

Questa funzione può essere utilizzata in due modi diversi:

– Disattivazione automatica di una zona di cottura

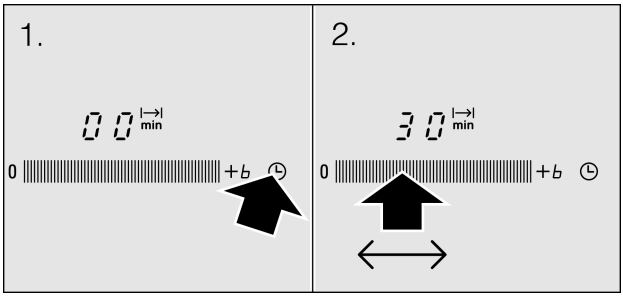
– Come orologio da cucina

Disattivazione automatica di una zona di cottura

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Impostazione della durata

1. Impostare il livello di cottura.
2. Toccare il simbolo ◷.
   Viene visualizzato il simbolo I→I della zona di cottura desiderata. Sul display del timer compare 00. Per selezionare un'altra zona di cottura toccare il simbolo ◷ finché non compare l'indicazione I→I della zona di cottura desiderata.
3. Toccare l'impostazione predefinita desiderata nel campo di regolazione. È possibile una preimpostazione da sinistra verso destra di 1, 2, 3..... fino a 10 minuti.
   Entro i 10 secondi successivi fare scorrere il dito sul campo di regolazione fino a raggiungere la durata desiderata.



La durata inizia a scorrere. Se è stata impostata una durata per diverse zone di cottura, è possibile visualizzare ogni singola durata. Pertanto toccare il simbolo ◷ finché non compare l'indicazione I→I della zona di cottura desiderata.

Impostazione automatica

Se si tocca a lungo un'impostazione predefinita da 1 a 5 nel campo di regolazione, la durata retrocede automaticamente a un minuto.

Se si tocca a lungo un'impostazione predefinita da 6 a 10 nel campo di regolazione, la durata avanza automaticamente a 99 minuti.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sul display compare 00 per 10 secondi. Viene visualizzato il simbolo I→I. Toccare il simbolo ◷. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Toccare il simbolo ◷ finché non compare l'indicazione desiderata I→I. Dal campo di regolazione modificare la durata o impostarla su 00.

Funzione del timer nel sistema di cottura a sensori

Nel caso in cui si utilizzi il sistema di cottura a sensori, il tempo impostato inizia a scorrere soltanto al raggiungimento della temperatura relativa al corrispondente ambito di valori selezionato.

Funzione del timer nel sistema di cottura arrosto a sensori

Nel caso in cui si utilizzi il sistema di cottura arrosto a sensori, la durata impostata inizia a scorrere soltanto al raggiungimento della temperatura relativa al corrispondente ambito di valori selezionato.

Avvertenza

È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zona di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare il timer automatico.

Avvertenze

È possibile modificare la durata relativa a una zona di cottura oppure disattivare il timer automatico per la zona di cottura:

Toccare il simbolo ◷ della zona di cottura desiderata. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su 00.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente da tutte le altre impostazioni. Il piano di cottura deve essere attivato.

Il contaminuti può essere attivato per ogni zona di cottura disattivata.

Regolazione del contaminuti

1. Toccare il simbolo ◷ della zona di cottura. Viene visualizzato l'indicatore 🔔 per il contaminuti. Sul display del timer compare 00.
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Dopo alcuni secondi il tempo inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sul display del timer compare 00. L'indicatore 🔔 per il contaminuti si illumina. Dopo 10 secondi l'indicatore scompare.

Correzione o cancellazione della durata

Toccare il simbolo ◷ della zona di cottura desiderata. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su 00.

Avvertenza

Quando è impostato il contaminuti la corrispondente zona di cottura è bloccata. Bisogna prima disattivare il contaminuti e poi attivare la zona di cottura.

Limite automatico di tempo

In caso di funzionamento prolungato della zona di cottura senza modifiche alla regolazione, si attiva la funzione limite automatico di tempo.

La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano in modo alternato F8 e la spia di calore residuale h/H.

Premendo uno qualsiasi dei simboli, l'indicatore si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivato il limite automatico, lo stesso varia in funzione del grado di cottura selezionato (da 1 a 10 ore).

Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello comandi, quando il piano di cottura è ancora attivo, comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il pannello comandi rimane bloccato per 35 secondi ed è quindi possibile pulirlo senza modificare le impostazioni.

Avvertenza

La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore generale. Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento.

Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
c 1	**Sicurezza bambino automatica** 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c2	**Segnale acustico** 0 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. 1 Solo segnale di utilizzo improprio attivato. 2 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c5	**Timer automatico** 0 Disattivato.* 1-99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva.

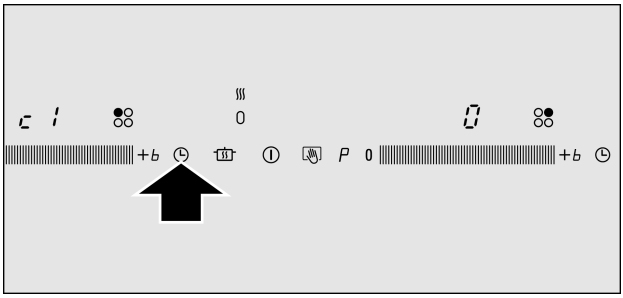
Indicatore	Funzione
c6	**Durata del segnale finale del timer** 1 10 secondi.* 2 30 secondi. 3 1 minuto.
c7	**Funzione Power–Management** 1 = 1000 **W** potenza minima 1. – 9 = da 1500 a 9000 **W** 9. = 9500 **W** potenza massima
c0	**Ripristino impostazione di base** 0 Disattivato. 1 Attivato.

* Impostazione di base

Modifica delle impostazioni di base

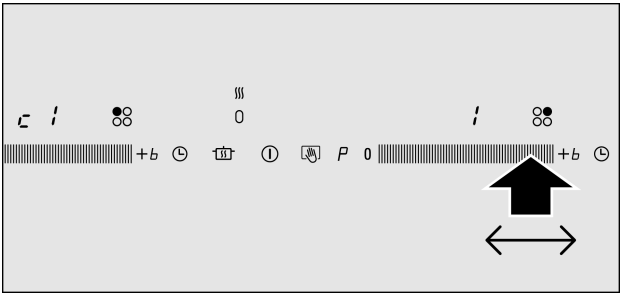
Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo ◷ per 4 secondi.



Sul display sinistro compare c 1, mentre sul display destro 0.

3. Toccare il simbolo ◷ finché sul display sinistro non compare l'indicazione desiderata.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Toccare il simbolo ◷ per 4 secondi.

L'impostazione è stata attivata.

Disattivazione:

per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale e effettuare nuovamente le impostazioni.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e le avvertenze menzionati nel presente capitolo forniscono informazioni utili sulla pulizia e manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ciascuna cottura. Così facendo, è possibile evitare che i residui di cibo presenti sul piano si brucino.
Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia specifici per piani cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in nessun caso:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi quali spray da forno e scioglimacchia
- Spugne abrasive
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi a vapore

Raschietto per vetro

Eliminare i residui di sporcizia più resistenti con un raschietto per vetro.

1. Estrarre la sicura dal raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con il coltello.

Evitare di pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe graffiarsi.

Il coltello è estremamente affilato. Rischio di lesioni da taglio. Proteggere il coltello in caso di inutilizzo dello stesso. In presenza di imperfezioni, provvedere all'immediata sostituzione del coltello.

Cura

Applicare un additivo per la conservazione e protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e le avvertenze presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, rispettare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda addizionata con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso prodotti affilati o abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per vetro

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Sintomo	Avaria	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o vi è stato poggiato sopra un oggetto	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
Er + numero/ *d* + numero/ *P* + numero/	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F0	Si è verificato un errore di funzionamento interno	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato la zona di cottura corrispondente	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Sintomo	Avaria	Soluzione
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato tutte le zone di cottura	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
U1	Tensione di alimentazione non corretta, al di fuori delle normali soglie di funzionamento	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
U2/U3	La zona cottura si è surriscaldata e si è disinserita per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi collegarla nuovamente.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia del riscaldamento per induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che consentono una generazione del calore direttamente alla base del recipiente. A seconda della concezione del recipiente, tali campi magnetici possono dare luogo a determinati rumori o vibrazioni, quali quelli di seguito descritti:

Un ronzio profondo simile a quello di un trasformatore

Questo rumore è percepibile quando si cucina con un elevato livello di potenza. La causa del rumore risiede nella quantità di energia trasmessa dal piano di cottura al recipiente. Il rumore scompare o si attenua una volta ridotto il livello di potenza.

Un sibilo debole

Questo tipo di rumore è percepibile quando il recipiente è vuoto. Il rumore scompare una volta introdotti acqua o alimenti all'interno del recipiente.

Crepitio

Questo rumore è percepibile in presenza di recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è causato dalle vibrazioni prodottesi a livello della superficie di raccordo dei diversi strati sovrapposti di materiale. Questo tipo di rumore è proprio del recipiente. La quantità e la modalità di cottura degli alimenti possono variare i rumori.

Sibili acuti

Questi rumori sono essenzialmente percepibili in presenza di recipienti composti da diversi strati di materiale sovrapposto, quando si utilizza la massima potenza di riscaldamento in due zone di cottura. I sibili scompaiono o si attenuano sensibilmente una volta ridotta la potenza.

Rumore del ventilatore di raffreddamento

Per un corretto utilizzo del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è provvisto di un ventilatore di raffreddamento che, una volta rilevata ciascuna temperatura tramite diversi livelli di potenza, entra in funzione. Il ventilatore di raffreddamento può inoltre funzionare per inerzia, una volta spento il piano di cottura, in presenza di una temperatura rilevata eccessivamente alta.

I rumori sopra descritti sono normali in quanto dipendono dalla tecnologia d'induzione e non segnalano pertanto alcuna avaria.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio. Sull'elenco telefonico è possibile trovare l'indirizzo e il numero di telefono del centro di assistenza più vicino. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

www.siemens-international.com

90000500772(1W0AAA) 00-9001